



# FRÜCHTEGRATIN



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE GRATINIERMASSE

**125 g**

**100 g** Brie 70 % Fett, coupé en petits dés

**100 g** Séré maigre

**1** Jaune(s) d'œuf

**100 ml** Lait

**2 cs** Grand Marnier

### FÜR DIE FRÜCHTE

**2** Kiwi , coupé en tranches

**2** Banane(s), coupé en tranches

**50 g** , épépinée

**50 g** , épépinée

Sucre glace

Menthe, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: Ungekühlte QimiQ Sahne-Basis, Brie, Magertopfen, Eidotter, Milch und Grand Marnier mit einem Stabmixer pürieren.
3. Masse auf vier befettete feuerfeste Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
4. Früchte darauf verteilen und weitere 4 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.