



# GEBACKENES ZITRONENGRATIN MIT HIMBEEREN



## QimiQ AVANTAGES

- Kann perfekt vorbereitet werden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g**

**320 g** Sucre

**5 g** Zitronenschale, finement râpé

**240 g** Jaune(s) d'œuf

**40 g** Farine

**250 ml** Jus d'un citron

**320 g** Blanc(s) d'œuf

**120 g** Sucre glace

## ZUM DEKORIEREN

**400 g** Framboise(s)

## PRÉPARATION

1. Zucker mit Zitronenschale und Eigelb glatt rühren. Mehl dazumischen.
2. QimiQ Saucenbasis in einem Topf schmelzen, Zitronensaft und Eimischung dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Kalte QimiQ Mischung glatt rühren und das geschlagene Eiweiß unterheben. In Formen füllen und tiefkühlen.
4. Aus den Formen stürzen, in eine backstabile Form geben und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Mit Himbeeren dekorieren und sofort servieren.