



TOPFENSCHMARRN ZUM REGENERIEREN



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Trocknet lange nicht aus und bleibt saftig
- Perfekt zum Vormachen (Tiefkühlen) und später regenerieren



10

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

125 g

135 g Topfen / Quark 20 % Fett

5 Jaune(s) d'œuf

80 g Farine

20 g Sucre vanillé

1 Zitronenschale,

5 Blanc(s) d'œuf

80 g Sucre

1 pincée Sel

80 g Beurre, pour caraméliser

60 g Sucre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Topfen, Eigelb, Mehl, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. Schmarrenmasse in gebutterter Pfanne leicht anbacken (goldbraun) und direkt im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für ca. 6 Minuten backen.
6. Masse wenden und weitere 4 Minuten backen.
7. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen. Mit Zucker und der restlichen Butter beträufeln und im Ofen fertig karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
9. **Tipp:** Portionsweise bei 160 °C erwärmen und servieren.