



GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Fraises, coupé en tranches

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Mascarpone

100 ml Lait

2 Jaune(s) d'œuf

100 g Sucre

80 ml Grand Marnier

2 Citron(s), gepresst

FÜR DAS DEKOR

Sucre glace

Estragonblätter

PRÉPARATION

1. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinier Zutaten dazumischen.
2. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierform legen und die Gratiniermasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.
3. Mit Staubzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.