



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



QimiQ AVANTAGES

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Alkohol- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN AUFLAUF

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Risottoreis
800 ml	Lait
2	Bâton(s) de cannelle
40 g	Beurre, mou
80 g	Sucre
4	Jaune(s) d'œuf
150 g	Séré maigre
4	Blanc(s) d'œuf
400 g	Quetsches, évidé
10 ml	Rhum
20 g	Sucre
	Beurre, pour le plat
	Sucre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ löffelweise einrühren. Topfen dazumischen.
3. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
4. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Zwetschken in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen.