



FRÜCHTEGRATIN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GRATINIERMASSE

- 125 g** QimiQ Sahne-Basis
- 100 g** Brie 70 % Fett, klein gewürfelt
- 100 g** Magertopfen / Quark
- 1** Eigelb
- 100 ml** Milch
- 2 EL** Grand Marnier

FÜR DIE FRÜCHTE

- 2** Kiwi , in Scheiben geschnitten
- 2** Banane(n), in Scheiben geschnitten
- 50 g** Blaue Trauben, entkernt
- 50 g** Weiße Trauben, entkernt
- Staubzucker
- Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

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.