



GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE GRATINIERMASSE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Mascarpone

50 ml Milch

1 Eigelb

50 g Zucker

40 ml Grand Marnier

1 Zitrone(n), gepresst

FÜR DAS DEKOR

Staubzucker

Estragonblätter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen (am besten mit Grillzuschaltung).
2. Für die Gratiniermasse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinierring Zutaten dazumischen.
3. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierringform legen und die Gratinierringmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken.
4. Mit Staubzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.