



GEBACKENES ZITRONENGRATIN MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Kann perfekt vorbereitet werden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
320 g	Zucker
5 g	Zitronenschale, fein gerieben
240 g	Eigelb
40 g	Mehl
250 ml	Zitronensaft
320 g	Eiweiß
120 g	Staubzucker

ZUM DEKORIEREN

400 g	Himbeere(n)
--------------	-------------

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit Zitronenschale und Eigelb glatt rühren. Mehl dazumischen.
2. QimiQ Saucenbasis in einem Topf schmelzen, Zitronensaft und Eimischung dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Kalte QimiQ Mischung glatt rühren und das geschlagene Eiweiß unterheben. In Formen füllen und tiefkühlen.
4. Aus den Formen stürzen, in eine backstabile Form geben und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Mit Himbeeren dekorieren und sofort servieren.