



# FRÜCHTEGRATIN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DIE GRATINIERMASSE

**250** QimiQ Sahne-Basis

**200 g** Brie 70 % Fett, klein gewürfelt

**200 g** Magertopfen / Quark

**2** Eigelb

**200 ml** Milch

**40 ml** Grand Marnier

### FÜR DIE FRÜCHTE

**4** Kiwi , in Scheiben geschnitten

**4** Banane(n), in Scheiben geschnitten

**100 g** Blaue Trauben, entkernt

**100 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 pürieren.
3. Masse auf 8 Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
4. Früchte darauf verteilen und weitere 6-8 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.