



GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Mascarpone

100 ml Milch

2 Eigelb

100 g Zucker

80 ml Grand Marnier

2 Zitrone(n), gepresst

FÜR DAS DEKOR

Staubzucker

Estragonblätter

ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinier Zutaten dazumischen.
2. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierform legen und die Gratiniermasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.
3. Mit Staubzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.