



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS, 30 X 20 CM PLAT À GRATIN

FÜR DEN AUFLAUF

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Riz pour risotto
400 ml	Lait
1	Bâton(s) de cannelle
20 g	Beurre, mou
40 g	Sucre
2	Jaune(s) d'œuf
75 g	Séré maigre
2	Blanc(s) d'œuf
200 g	Quetsches, évidé
5 ml	Rhum
10 g	Sucre
	Beurre, pour le plat
	Sucre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
3. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Topfen dazumischen.
4. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
5. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Zwetschken in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.