



GEBACKENE PASSIONSFRUCHTTOPPING

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1058 G

109 ml Purée de fruits de la passion

201 g Fromage frais

119 g Sucre

150 g Œuf(s) complet(s)

451 g QimiQ Base crème

28 g Blanc d'œuf en poudre

PRÉPARATION

1. Passionsfrucht, Frischkäse und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vollei dazumischen und unter ständigem Rühren auf 75° C erwärmen.
2. QimiQ Classic dazumischen. Masse darf nicht über 75° C erhitzt werden.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. Eiweißpulver in die kalte Masse gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.