



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
250 ml	Lait
2 sachet(s)	Sucre vanillé
pincée	Sel
125 g	Ebly tentre blé
4	Jaune(s) d'œuf
125 g	Séré maigre
1	Pomme(s), coupé en petits dés
4	Blanc(s) d'œuf
60 g	Sucre
90 g	Farine
20 g	Beurre

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker und Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis der Ebly Zartweizen ganz weich ist. Dann die Masse zur Seite stellen und überkühlen lassen.
3. Eidotter und Magertopfen mit Ebly Zartweizen-Masse verrühren, Apfelwürfel untermischen.
4. Aus Eiklar und Kristallzucker einen Schnee zubereiten und mit dem Mehl unter die Ebly Zartweizen-Topfenmasse heben.
5. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen, Ebly Zartweizen-Topfenmasse dazugeben und bei mäßiger Hitze anbacken. Die Masse in vier Teile teilen, wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen und heiß mit Staubzucker bestreuet servieren.