



# EBLY AUFLAUF

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

## Conseils

Als Beilage empfehlen wir Zwetschken- oder Marillensauce.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**120 g** Ebyl tentre blé

**4** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Sucre

**1 sachet(s)** Sucre vanillé

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

## FÜR DEN EISCHNEE

**4** Blanc(s) d'œuf

**50 g** Sucre

Beurre, pour le moule

## PRÉPARATION

1. Ebyl Zartweizen in Salzwasser weich kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem überkühlten Ebyl Zartweizen unter die Eidottermasse rühren.
4. Aus dem Eiklar mit dem restlichen Zucker einen Eischnee zubereiten und unter die Ebyl Zartweizen-Masse heben.
5. Masse in eine vorbereitete Auflaufform geben und bei 200° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.