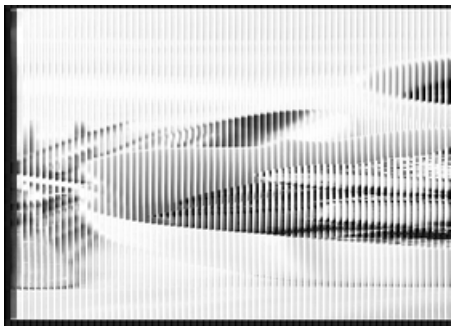
TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER



QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de matières grasses
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN SCHMARREN

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
150 ml	Lait
3	Jaune(s) d'œuf
40 g	Beurre, fondu
40 g	Raisins secs
5	Blanc(s) d'œuf
125 g	Sucre
100 g	Farine, sans levure

FÜR DEN MARILLENRÖSTER

50 ml	Eau
60 g	Sucre
1	Citron(s), pressé
500 g	Abricots, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Marillenröster: Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.