



# FRÜCHTEGRATIN



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE GRATINIERMASSE

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Brie, 70 % de matière grasse, coupé en petits dés
<b>100 g</b>	Séré maigre
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>100 ml</b>	Lait
<b>2 cs</b>	Grand Marnier

### FÜR DIE FRÜCHTE

<b>2</b>	Kiwi(s), coupé en tranches
<b>2</b>	Banane(s), coupé en tranches
<b>50 g</b>	Raisins rouges, épépinée
<b>50 g</b>	Raisins blancs, épépinée
	Sucre glace
	Menthe, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: Ungekühlte QimiQ Sahne-Basis, Brie, Magertopfen, Eidotter, Milch und Grand Marnier mit einem Stabmixer pürieren.
3. Masse auf vier befettete feuerfeste Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
4. Früchte darauf verteilen und weitere 4 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.