



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

125 g QimiQ Sauce Base

135 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

5 Jaune(s) d'œuf

80 g Farine

20 g Sucre vanillé

1 Zeste de citron,

5 Blanc(s) d'œuf

80 g Sucre

1 pincée Sel

80 g Beurre, pour caraméliser

60 g Sucre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen. Mit Zucker und der restlichen Butter beträufeln und im Ofen fertig karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
9. **Tipp:** Portionsweise bei 160 °C erwärmen und servieren.