



# GEBACKENE PASSIONSFRUCHTTOPPING

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1058 G

<b>109</b>	Purè di frutta frutto della passione
<b>201 g</b>	Formaggio fresco
<b>119 g</b>	Zucchero
<b>150 g</b>	Uovo intero
<b>451 g</b>	QimiQ Classic
<b>28 g</b>	Bianco dell'uovo in polvere

## PREPARAZIONE

1. Passionsfrucht, Frischkäse und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vollei dazumischen und unter ständigem Rühren auf 75° C erwärmen.
2. QimiQ Classic dazumischen. Masse darf nicht über 75° C erhitzt werden.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. Eiweißpulver in die kalte Masse gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.