



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic

250 Latte

2 Zucchero vanigliato

Sale

125 g Ebly frumento tenero

4 Tuorlo d'uovo

125 g Ricotta magra

1 Mela,

4 Bianco dell'uovo

60 g Zucchero

90 g Farina

20 g Burro

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker und Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis der Ebly Zartweizen ganz weich ist. Dann die Masse zur Seite stellen und überkühlen lassen.
3. Eidotter und Magertopfen mit Ebly Zartweizen-Masse verrühren, Apfelwürfel untermischen.
4. Aus Eiklar und Kristallzucker einen Schnee zubereiten und mit dem Mehl unter die Ebly Zartweizen-Topfenmasse heben.
5. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen, Ebly Zartweizen-Topfenmasse dazugeben und bei mäßiger Hitze anbacken. Die Masse in vier Teile teilen, wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen und heiß mit Staubzucker bestreuet servieren.