



EBLY AUFLAUF

QimiQ VANTAGGI

- Back- und tiefkühlstabil
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



semplicement

Suggerimenti

Als Beilage empfehlen wir
Zwetschken- oder Marillensauce.

INGREDIENTI PER 4

120 g Ebly frumento tenero
4 Tuorlo d'uovo
50 g Zucchero
1 Zucchero vanigliato
250 g QimiQ Classic,

FÜR DEN EISCHNEE

4 Bianco dell'uovo
50 g Zucchero
Burro, für die Backform

PREPARAZIONE

1. Ebly Zartweizen in Salzwasser weich kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem überkühlten Ebly Zartweizen unter die Eidottermasse rühren.
4. Aus dem Eiklar mit dem restlichen Zucker einen Eischnee zubereiten und unter die Ebly Zartweizen-Masse heben.
5. Masse in eine vorbereitete Auflaufform geben und bei 200° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.