



FRÜCHTEGRATIN



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE GRATINIERMASSE

125 g QimiQ Sauce Base

100 g Brie, 70 % di grassi,

100 g Ricotta magra

1 Tuorlo d'uovo

100 Latte

2 Grand Marnier

FÜR DIE FRÜCHTE

2 Kiwi,

2 Banana (Banane),

50 g Uve rosse,

50 g Uve bianche,

Zucchero a velo

Menta,

PREPARAZIONE

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.