



# 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.