



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



10



semplicement

INGREDIENTI PER 2

125 g	QimiQ Sauce Base
135 g	Ricotta, 20 % di grassi
5	Tuorlo d'uovo
80 g	Farina
20 g	Zucchero vanigliato
1	Scorza di limone,
5	Bianco dell'uovo
80 g	Zucchero
1	Sale
80 g	Burro,
60 g	Zucchero,

PREPARAZIONE

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen. Mit Zucker und der restlichen Butter beträufeln und im Ofen fertig karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
9. **Tipp:** Portionsweise bei 160 °C erwärmen und servieren.