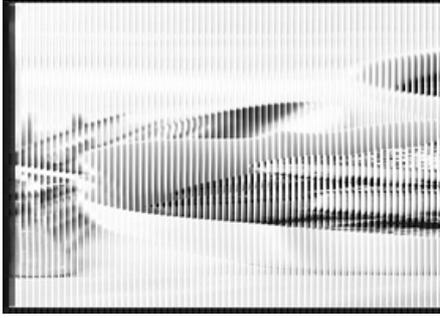




TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN SCHMARRN

- 500 g** QimiQ Classic,
- 500 g** Ricotta, 20 % di grassi
- 300** Latte
- 6** Tuorlo d'uovo
- 80 g** Burro,
- 80 g** Uva passe
- 10** Bianco dell'uovo
- 250 g** Zucchero
- 200 g** Farina,

FÜR DEN MARILLENRÖSTER

- 100** Aqua
- 120 g** Zucchero
- 100** Succo di limone
- 1 kg** Albicocche, in Spalten geschnitten

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 180° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Topfenschmarren ungekühltes QimiQ glatt rühren.
3. Topfen, Milch, Eidotter, geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben und gut vermischen.
4. Eiklar und Zucker steif schlagen. Eischnee und Mehl unter die Topfenmasse heben.
5. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 10 Minuten goldgelb backen.
6. Etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden.
7. Für den Marillenröster Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte weich kochen.