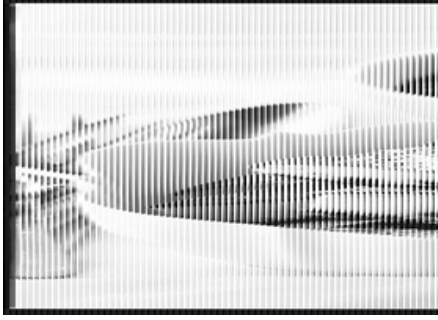




TOPFENSCHMARRN MIT MARILLENRÖSTER (CONVOTHERM)



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.