



ÜBERBACKENES FETAKÄSESOUFFLÉ MIT TOMATEN (CONVOOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Gute Standfestigkeit
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Aufläufe werden locker gebunden



15



sempliment

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Classic,
400 g QimiQ Sauce Base
30 g Burro,
35 g Farina
5 Tuorlo d'uovo
160 g Feta,
30 g Parmigiano,
10 g Erba cipollina,
2 g Aglio,
4 Bianco dell'uovo
Sale
Pepe
Parmigiano,
300 g Pomodoro (Pomodori),
Dragoncello

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 100° C Heißluft vorheizen.
2. Butter, Mehl und QimiQ Classic in einem Topf verrühren, danach auf ca. 90° C erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Eidotter rasch einrühren.
3. Feta, Parmesan, Schnittlauch und Knoblauch einrühren.
4. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, abschmecken und in kleine gefettete Formen (80-100 ml Volumen) abfüllen.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 40 Minuten backen (ohne Farbe).
6. Kurz überkühlen lassen, aus den Formen stürzen und auf einen tiefen Teller platzieren. Mit QimiQ Saucenbasis übergießen und mit etwas Parmesan bestreuen.
7. Im Convotherm bei 180° C Heißluft ca. 5 Minuten überbacken und mit geschmolzenen Tomaten und frischem Estragon servieren.