



GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

1 kg Fragole,

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Classic,

250 g Mascarpone

100 Latte

2 Tuorlo d'uovo

100 g Zucchero

80 Grand Marnier

2 Limone (Limoni),

FÜR DAS DEKOR

Zucchero a velo

Foglie di dragoncello

PREPARAZIONE

1. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinier Zutaten dazumischen.
2. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierform legen und die Gratiniermasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.
3. Mit Staubzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.