



Kwarkcasserole met vruchten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

250 g vruchten

De vruchten afhankelijk van soort en grootte schillen en klein snijden.

500 g volle kwark

1 pakje vanillesuiker

3 eigelen

50 g suiker

6 el maïzena

1 citroen

1 el durumtarwegries

De citroenschil raspen. De volle kwark, de eigelen, de suiker, de vanillesuiker, de maïzena, de citroenschil en het tarwegries goed mengen en glad roeren.

3 eiwitten

1 snufje zout

De eiwitten met het zout stijf kloppen en door de kwarkmassa roeren. De vruchten eronder mengen en de massa in de ingevette soufflévorm doen.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De soufflévorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air humid 160 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Rooster

Soufflévorm, ø25 cm

