Sformato di quark con frutta

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

250 g di frutta

Sbucciare e tagliare la frutta a pezzetti, a seconda del tipo e della grandezza della frutta utilizzata.

500 g di quark alla panna

1 confezione di zucchero vanigliato

3 tuorli d'uovo

50 g di zucchero

6 CM di maizena

1 limone

1 CM di semola di grano duro

Grattugiare la scorza del limone. Mescolare bene il quark alla panna, i tuorli d'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la maizena, la scorza di limone e la semola di grano duro fino a ottenere un composto liscio.

3 albumi

1 pizzico di sale

Montare a neve soda gli albumi con il sale e incorporarli nel composto con il quark. Unire la frutta e versare il composto nello stampo per soufflé unto.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Appoggiare lo stampo per soufflé sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 160 °C per 45 Min.

Accessori

Griglia

Stampo per soufflé ø25 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019