Baked quark with fruit

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	45 хв
готування	
Порції	12
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

250 g fruit

Depending on the type of fruit being used, peel and chop up the fruit.

500 g full-fat quark

1 packet of vanilla sugar

3 egg yolks

50 g sugar

6 tbsp Maizena (cornflour)

1 lemon

1 tbsp durum wheat semolina

Zest the lemon. Stir the full-fat quark, egg yolks, sugar, vanilla sugar, cornflour, lemon zest and semolina together well until smooth.

3 egg white

1 pinch of salt

Beat the egg whites with the salt until stiff, then fold into the quark mixture. Incorporate the fruit, then turn the mixture into the greased soufflé dish.

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе

Put the soufflé dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 45 хв

Аксесуари

Wire shelf

Soufflé dish, ø25 cm

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019