



# 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**

## Акcesуари

Wire shelf

Soufflé dish, ø25 cm

