



# WEINTRAUBENTORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

**300 g** Pâte brisée sucrée et fraîche

**1** dünner Biskuit-Tortenboden Ø 24 cm, gebacken

**80 g** Erdbeermarmelade

## FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**20 ml** Jus d'un citron

**160 g** Sucre

**400 g** Weintrauben, halbiert

**250 ml** Crème entière, fouetté

## FÜR DAS WEINTRAUBENGELEE

**200 ml** Weintraubensaft\_Jus de raisin

**3 Blätter**

**[gelatine]** Blatt Gelatine à 1,5 g\_Feuille de gélatine à 1,5 g

## PRÉPARATION

1. Mürbteigboden in der befetteten Springform blind backen und auskühlen lassen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen und Biskuitboden darauflegen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Zitronensaft, Zucker und Weintrauben beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Creme auf dem Tortenboden verteilen und kurz kalt stellen.
4. Für das Weintraubengelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas heißem Traubensaft auflösen und zum restlichen Traubensaft dazugeben. Vorsichtig mit einem Löffel auf der Traubencreme verteilen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).