



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 abkühlen 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).