



RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g

100 g Yogourt nature

70 g Sucre glace

Haas Sicilia Citrakt

100 ml Crème entière, fouetté

FÜR DAS GELEE

250 ml Weintraubensaft Jus de raisin, rot

1 Haas Instant Gelatine

, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Masse für 2 Böden auf einem Backblech backen und auskühlen lassen.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Ribisel, Joghurt, Staubzucker und Citrakt dazumischen.
4. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
5. Creme auf den Biskuitboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Mit rotem Gelee glasieren und mit frischen Ribiseln dekorieren.