# QimiQ

# TRAUBEN-JOGHURT-RIEGEL



## **QimiQ AVANTAGES**

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung





### **Tipps**

Statt Spekulatiuskekse können auch Butterkekse verwendet werden.

Statt Joghurt kann auch Frischkäse verwendet werden.

#### **INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES**

#### FÜR DEN BODEN

I OK DEN BODEN	
150 g	Spéculoos, émietté
90 g	Beurre, fondu
40 g	Noisettes, haché
40 g	Amandes, haché
	Beurre, pour le plat
FÜR DIE CREME	
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Yogourt grec
60 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
150 g	Weintrauben, rouge et blanc
	Weintrauben, pour la décoration

#### **PRÉPARATION**

- 1. Für den Boden: Spekulatiusbrösel, geschmolzene Butter, Haselnüsse und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete, rechteckige Form drücken.
- 2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazumischen. Trauben untermischen.
- 3. Creme auf dem Boden verteilen und mit Trauben dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.