



TRAUBEN-JOGHURT-RIEGEL



QimiQ AVANTAGES

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



15



Tipps

Statt Spekulatiuskekse können auch Butterkekse verwendet werden.

Statt Joghurt kann auch Frischkäse verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

FÜR 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.