



TRAUBENSCHNITTE MIT NUSSSTÄNGELI-BODEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

FÜR DEN BODEN

150 g Nussstängeli, émietté

70 g Beurre

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème

250 g Yogourt grec

80 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

150 g Weintrauben, rouge et blanc

Weintrauben, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für den Boden: Nussstängelibrosel und geschmolzene Butter 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 durchkühlen lassen.