



# 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.