



RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Rote Johannisbeeren

100 g Naturjoghurt

70 g Staubzucker

Haas Sicilia Citrakt

100 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS GELEE

250 ml Weintraubensaft, rot

1 Pkg.

[Päckchen] Haas Instant Gelatine

Rote Johannisbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

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.