



# RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



## QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Quick and easy preparation
- Prevents moisture migration, pastry remains fresh and dry for longer
- Longer presentation times without loss of quality



15



easy

## INGREDIENTS FOR 1 BAKING TRAY

### PALE SPONGE FOR SWISS ROLLS AND SLICES

#### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic, unchilled

**100 g** Red currants

**100 g** Natural yoghurt

**70 g** Powdered sugar

Haas Sicilia Citrakt

**100 ml** Cream 36 % fat, whipped

#### FÜR DAS GELEE

**250 ml** Grape juice, red

**1 sachet(s)** Haas Instant Gelatine

Red currants, to decorate

## METHOD

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.