



GATEAU DE RAISIN



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Goût savoureux avec moins de matières grasses et de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

300 g Pâte brisée sucrée et fraîche

1 Fond de tarte de biscuit Ø 24 cm, cuit

80 g Confiture de fraises

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

20 ml Jus d'un citron

160 g Sucre

400 g Raisins, coupées en deux

250 ml Crème entière, fouetté

POUR LA GELÉE DE RAISIN

200 ml Jus de raisin

3 feuilles

[gelatine] Feuille de gélatine à 1,5 g

PRÉPARATION

1. Cuire la pâte brisée dans le moule à cake beurré et laisser refroidir. Étaler la confiture de fraise et couvrir avec la base éponge.
2. Pour la crème, ajouter le jus de citron, le sucre, les raisins et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Répartir la crème sur la base et laisser refroidir.
4. Pour la gelée de raisin, tremper la gélatine dans l'eau froide et presser. Dissoudre dans un peu de jus de raisin chaude, ajouter le jus de raisin restants et bien mélanger. Napper délicatement sur la crème.
5. Réfrigérer pendant au moins 4 heures (de préférence pendant la nuit).