



RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

BISCUIT ROULÉ OU EN TRANCHES - CLAIR

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Groseille rouge

100 g Yogourt nature

70 g Sucre glace

Haas Sicilia Citrakt

100 ml Crème entière, fouetté

FÜR DAS GELEE

250 ml Jus de raisin, rouge

1 sachet(s) Haas Instant Gélatine

Groseille rouge, pour la décoration

PRÉPARATION

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.