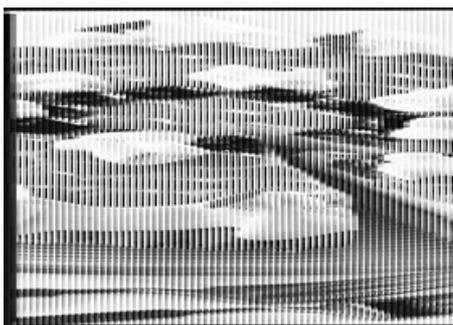




GÂTEAU FRUITÉ AU RAISIN



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTION

1 Fond de biscuit

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 g Sucre

200 g Mascarpone

40 ml Jus d'un citron

1 sachet(s) Sucre vanillé

1 sachet(s) Gelée à tarte

80 g Confiture de fraises

500 g Raisins, épépinée

PRÉPARATION

1. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre, le mascarpone, le jus de citron et le sucre vanillé, puis bien mélanger.
2. Préparer la gelée selon les indications figurant sur l'emballage.
3. Tartiner le biscuit de marmelade de fraises et y répartir la crème. Garnir de grains de raisin et couvrir de gelée.
4. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur (dans l'idéal toute la nuit).