



TRANCHES AU RAISIN SUR FOND DE BISCUITS AUX NOISETTES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

POUR LE FOND

150 g Nussstängeli, émietté

70 g Beurre

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème

250 g Yogourt grec

80 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

150 g Raisins, rouge et blanc

Raisins, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre. Presser la masse dans un moule graissé, rectangulaire.
2. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt, le sucre, le sucre vanillé et bien mélanger. Incorporer le raisin.
3. Répartir la crème sur le fond de biscuits et garnir de grains de raisin entiers. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.