



RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Classic,
- 100 g** Ribes rosso
- 100 g** Yogurt naturale
- 70 g** Zuccherio a velo
Haas Sicilia Citrakt
- 100** Panna, 36 % di grassi,

FÜR DAS GELEE

- 250** Succo d'uva,
- 1** Haas Instant Gelatina
- Ribes rosso,

PREPARAZIONE

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.