



RIBISEL-JOGHURT-SCHNITTEN (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Quick and simple preparation
- Prevents moisture migration, pastry remains fresh and dry for longer
- Longer shelf life without loss of quality



15



easy

INGREDIENTS FOR 1 BAKING TRAY

PALE SPONGE FOR SWISS ROLLS AND SLICES

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, room temperature

100 g Red currants

100 g Natural yogurt

70 g Powdered sugar

Haas Sicilia Citrakt

100 ml Heavy cream 36 % fat, beaten

FÜR DAS GELEE

250 ml Grape juice, red

1 sachet(s) Haas Instant Gelatine

Red currants, to decorate

METHOD

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.