



# TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**50 g** Zucker

**50 g** Frischkäse

**2 EL** Zitronensaft

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**1 EL** Orangenlikör, Cointreau

**125 ml** Vollrahm, geschlagen

**100 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker, Frischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Orangenlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagenen Rahm unter die Masse heben.
4. Eine längliche Kastenform (ca. ½ l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.