



# MCCALL'S CHEDDAR-PORTWEIN-TERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS PORTWEINGEELEE

**25 g** Blatt Gelatine à 3 g

**450 ml** Portwein

**50 g** Zucker

### FÜR DIE TERRINE

**300 g** QimiQ Rahm-Basis

**700 g** McCall's Shamrock Cheddar

**5 g** Salz

**1 g** Weisser Pfeffer, gemahlen

**6 g** Knoblauchpaste

**80 g** Pistazien, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Portweingelee: Gelatine in Eiswasser einlegen und ausdrücken.
2. Portwein mit dem Zucker aufkochen und die Gelatine darin auflösen.
3. In eine Form füllen und gut durchkühlen lassen bis das Gelee fest ist.
4. Für die Terrine: Cheddar reiben, in eine Küchenmaschine geben und mit den restlichen Zutaten cremig rühren.
5. Einen Teil der Masse in eine Form geben und für ein paar Minuten kühl stellen.
6. Portweingelee in die Mitte dressieren und gut durchkühlen lassen.
7. Den Rest der Käsemasse darauf füllen und mit geriebenen Pistazien oder anderen Nüssen und getrockneten Früchten garnieren.
8. Aus der Form stürzen und mit einem warmen Messer aufschneiden.