



# JOGURTTERRINE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**300 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Naturjogurt

**50 g** Puderzucker

**50 g** Orangensaft, gepresst

Orangenschale, gerieben

Zitronenschale, gerieben

Limettenschale, gerieben

**100 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Jogurt, Puderzucker, Orangensaft, Orangen-, Limetten- und Zitronenschale dazumischen.
3. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Optional mit Erdbeeren auslegen und dann die Masse einfüllen.
4. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und portionieren.