



# JOGURT-VANILLE-PFIRSICH-TERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Jogurt Nature

**3 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**60 g** Pfirsichkompott, abgetropft, fein gewürfelt

Früchte, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Jogurt, Vanillezucker und Pfirsichwürfel dazumischen.
3. In kleine Formen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Stürzen und mit Früchten garnieren.