



TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Damit sich die Terrine gut stürzen lässt, die Formen kurz in heisses Wasser tauchen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Zucker

200 g Frischkäse

40 ml Zitronensaft

2 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

20 ml Orangenlikör, Cointreau

250 ml Vollrahm, geschlagen

200 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 mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.