



HIMBEER-KOKOS-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Magerquark

80 g Zucker

2 EL Zitronensaft

2 EL Kokosnusslikör

150 g Vollrahm, geschlagen

200 g Himbeere(n), tiefgekühlt

50 g Löffelbiscuits, gewürfelt

FÜR DIE DEKORATION

200 g Himbeere(n)

1 EL Puderzucker

2 EL Kokosraspel

100 g Vollrahm, geschlagen

Minze

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker, Zitronensaft, Kokosnusslikör dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Zum Schluss Himbeeren und Löffelbiscuits vorsichtig untermischen.
2. Eine Kastenform oder eine Tunnelform mit Frischhaltefolie auslegen, Creme einfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
3. Terrine auf eine Kuchenplatte stürzen, Folie abziehen.
4. Für die Dekoration einige schöne Himbeeren beiseitelegen, restliche Himbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb passieren.
5. Terrine mit Kokosraspeln bestreuen. Mit Rahmrosetten, frischen Himbeeren und Minzeblättchen verzieren. In Scheiben schneiden und auf Desserttellern mit Himbeersauce anrichten.