



TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre

50 g Fromage frais

2 cs Jus d'un citron

1 Sucre vanillé

1 cs Orangenlikör, Cointreau

125 ml Crème entière, fouetté

100 g Fraises, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker, Frischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Orangenlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unter die Masse heben.
4. Eine längliche Kastenform (ca. ½ l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.