



JOGHURT-VANILLE-PFIRSICH-TERRINE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

3 Sucre vanillé

60 g Pfirsichkompott, abgetropft, coupés en petits dés

Fruits, zum Garnieren

PRÉPARATION

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