



WEISSE TOMATENTERRINE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Gute Vorbereitung möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Fromage frais

200 ML KLARES TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen.
3. Tomatenwasser einrühren und abschmecken.
4. Masse in eine mit Folie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).