



TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



QimiQ AVANTAGES

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



15

Tipps

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

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Sucre
200 g	Fromage frais
40 ml	Jus d'un citron
2	Sucre vanillé
20 ml	Orangenlikör, Cointreau
250 ml	Crème entière, fouetté
200 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 mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.