



# LEBERWURSTTERRINE MIT CRANBERRIES UND PISTAZIEN

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Leberwurst, grob\_Pâté de foie

**125 g** Fromage frais

**100 g** Canneberges/airelles séchées, coupé fin

**75 g** Pistazien, finement hachées

Sel et poivre

**60 g** Jambon, 6 Scheiben

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).