



TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Zucker

50 g Frischkäse

2 EL Zitronensaft

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

1 EL Orangenlikör, Cointreau

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

100 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

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.