



MCCALL'S CHEDDAR-PORTWEIN-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PORTWEINGEELEE

25 g Blatt Gelatine à 3 g

450 ml Portwein

50 g Zucker

FÜR DIE TERRINE

300 g QimiQ Classic

700 g McCall's Shamrock Cheddar

5 g Salz

1 g Weißer Pfeffer, gemahlen

6 g Knoblauchpaste

80 g Pistazien, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Portweingelee: Gelatine in Eiwasser einlegen und ausdrücken.
2. Portwein mit dem Zucker aufkochen und die Gelatine darin auflösen.
3. In eine Form füllen und gut durchkühlen lassen bis das Gelee fest ist.
4. Für die Terrine: Cheddar reiben, in eine Küchenmaschine geben und mit den restlichen Zutaten cremig rühren.
5. Einen Teil der Masse in eine Form geben und für ein paar Minuten kühl stellen.
6. Portweingelee in die Mitte dressieren und gut durchkühlen lassen.
7. Den Rest der Käsemasse darauf füllen und mit geriebenen Pistazien oder anderen Nüssen und getrockneten Früchten garnieren.
8. Aus der Form stürzen und mit einem warmen Messer aufschneiden.