



JOGHURTTERRINE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Naturjoghurt

50 g Staubzucker

50 g Orangensaft, gepresst

Orangenschale, gerieben

Zitronenschale, gerieben

Limettenschale, gerieben

100 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten (optional)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Staubzucker, Orangensaft, Orangen-, Limetten- und Zitronenschale dazumischen.
3. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Optional mit Erdbeeren auslegen und die Masse einfüllen.
4. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und portionieren.