

## JOGHURT-VANILLE-PFIRSICH-TERRINE



## **QimiQ VORTEILE**

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung





15

5

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Magerjoghurt
3 Pkg.
[Päckchen] Vanillezucker
60 g Pfirsichkompott, abgetropft, fein gewürfelt
Früchte, zum Garnieren

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 2. Joghurt, Vanillezucker und Pfirsichwürfel dazumischen.
- 3. In kleine Formen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
- 4. Stürzen und mit Früchten garnieren.