



JOGHURT-VANILLE-PFIRSICH-TERRINE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

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.