



ZWEIFÄRBIGE HOLUNDERTERRINE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Topfen / Quark 20 % Fett

100 ml Holunderblütensirup

100 Schwarzer Holundersirup

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen dazumischen, die Masse halbieren und jeweils eine Sorte Holundersirup dazumischen.
3. Abwechselnd in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.