

# KREBSTERRINE MIT MANGOSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Kürzere Produktionszeiten
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar

25

leicht

## ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

### FÜR DIE KREBSTERRINE

**150 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** Krabbenfleisch, püriert

**20 g** Krebsbutter

**2** Blatt Gelatine à 3 g

Salz

Pfeffer

Weinbrand

**100 g** Krabbenfleisch, grob gehackt

### FÜR DEN MANGOSCHAUM

**100 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** Mangopüree

**50 g** Zucker

Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kresterrine: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 2
- Püriertes Krebsfleisch, Krebsbutter, Gelatine und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Grob gehacktes Krabbenfleisch unterheben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Terrinemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). 3
- Für den Mangoschaum kaltes QimiQ Whip im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 4
- Mangopüree, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.