



HIMBEER-KOKOS-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Magertopfen / Quark
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Kokosnusslikör
150 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen
200 g	Himbeere(n), tiefgekühlt
50 g	Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

FÜR DIE DEKORATION

200 g	Himbeere(n)
1 EL	Staubzucker
2 EL	Kokosflocken
100 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen
	Minze

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker, Zitronensaft, Kokosnusslikör dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Zum Schluss Himbeeren und Biskotten vorsichtig untermischen.
2. Eine Kastenform oder eine Tunnelform mit Frischhaltefolie auslegen, Creme einfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
3. Terrine auf eine Kuchenplatte stürzen, Folie abziehen.
4. Für die Dekoration einige schöne Himbeeren beiseitelegen, restliche Himbeeren mit Staubzucker pürieren und durch ein Sieb passieren.
5. Terrine mit Kokosflocken bestreuen. Mit Sahnerosetten, frischen Himbeeren und Minzeblättchen verzieren. In Scheiben schneiden und auf Desserttellern mit Himbeersauce anrichten.