



# JOGHURTTERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**300 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Yogourt nature

**50 g** Sucre glace

**50 g** Jus d'orange, pressé

Zeste d'orange, râpée

Zeste de citron, râpée

Zeste de limette, râpée

**100 g** Fraises, coupé en tranches (optional)

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Staubzucker, Orangensaft, Orangen-, Limetten- und Zitronenschale dazumischen.
3. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Optional mit Erdbeeren auslegen und die Masse einfüllen.
4. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und portionieren.