



# WEISSE TOMATENTERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Production anticipée possible
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**500 g** Fromage frais

## 200 ML KLARES TOMATENWASSER

### KLARES TOMATENWASSER

Sel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen.
3. Tomatenwasser einrühren und abschmecken.
4. Masse in eine mit Folie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).