



# TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>50 g</b>	Zucchero
<b>50 g</b>	Formaggio fresco
<b>2</b>	Succo di limone
<b>1</b>	Zucchero vanigliato
<b>1</b>	Liquore all'arancia, Cointreau
<b>125</b>	Panna, 36 % di grassi,
<b>100 g</b>	Fragole,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker, Frischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Orangenlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unter die Masse heben.
4. Eine längliche Kastenform (ca. ½ l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.