



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

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