



JOGHURTTERRINE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

300 g	QimiQ Classic,
200 g	Yogurt naturale
50 g	Zucchero a velo
50 g	Succo d'arancia, Scorza d'arancia, Scorza di limone, Scorza di lime,
100 g	Fragole, (optional)

PREPARAZIONE

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.