



WEISSE TOMATENTERRINE



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Gute Vorbereitung möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Classic,

500 g Formaggio fresco

200 ML KLARES TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

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).