



TERRINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

Suggerimenti

Damit sich die Terrine gut stürzen lässt, die Formen kurz in heißes Wasser tauchen.

INGREDIENTI PER 10

500 g	QimiQ Classic,
100 g	Zucchero
200 g	Formaggio fresco
40	Succo di limone
2	Zucchero vanigliato
20	Liquore all'arancia, Cointreau
250	Panna, 36 % di grassi,
200 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 mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.
5. Terrine mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen, Folie entfernen und mit Erdbeeren garnieren.