



# FESTLICHE KALBSLEBERTERRINE



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>250 g</b>	Salsiccia di fegato, grossa
<b>125 g</b>	Formaggio fresco
<b>100 g</b>	Mirtilli rossi, secchi,
<b>75 g</b>	Pistacchio,
<b>60 g</b>	Prosciutto, 6 Scheiben
	Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).