

Beeren-Topfen-Terrine

Rezept Nr.
010



ZUBEREITUNG

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Topfen, Joghurt, Vanillezucker und Zucker gut verrühren
- Beeren mit dem Mixstab pürieren und unter die Topfen-Joghurt-Masse rühren
- Schlagobers schlagen und ebenfalls unterziehen
- Zuletzt die ausgedrückte Gelatine in warmen Rum auflösen und mit dem Handmixer in die Creme rühren
- Die Form mit Frischhaltefolie auslegen, Creme hineingießen, mit Folie abdecken und 2 Stunden kühl stellen (davon 1 Stunde in den Tiefkühler)
- Gekühlte Terrine stürzen, mit einem Messer – das vor dem Schnitt in heißes Wasser getaucht wird – in gleichmäßige Stücke teilen
- Mit frischem Obst garnieren

ZUTATEN (4 Portionen)

- 8 Blatt Gelatine
- 250 g Magertopfen
- ½ Becher Joghurt 1 % Fett
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 30 g Zucker
- 200 g Beeren
- 1/8 Liter Schlagobers
- Rum

1 Portion

Kcal	228
Eiweiß	14 g
Fett	11 g
Kohlenhydrate	17 g
Ballaststoffe	1 g
Broteinheiten	1,5