

Joghurt-Limetten-Terrine mit Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

- 300 ml Magerjoghurt
- 80 g Staubzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 60 ml Limettensaft
- 6 Stk. Blattgelatine
- 200 ml Schlagobers

Himbeermasse:

- 150 g Himbeeren tiefgekühlt
- 30 g Staubzucker
- 2 Stk. Blattgelatine

Garnitur:

- Himbeeren frisch, Zitronenmelisse oder Minze

Fruchtspiegel:

- 150 g Himbeeren tiefgekühlt
- 60 g Feinkristallzucker
- 50 g Vanillejoghurt



Zubereitung

1. Terrinen Form mit Frischhaltefolie auslegen, Gelatine einweichen; Joghurt, Zucker und 20 ml Limettensaft verrühren, eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in 40 ml Limettensaft auflösen und in die Joghurtmasse einrühren (Temperaturausgleich!), halbgelagertes Obers unterheben, Masse kurz kaltstellen;
2. Himbeermasse: aufgetaute Himbeeren süßen, pürieren und durch ein Sieb streichen, aufgelöste Gelatine einrühren, weiße und rote Masse abwechselnd in die Terrinen Form füllen, mit einer Gabel durchziehen = marmorieren; Kalt stellen für ca. 2 Stunden;
3. Garnitur vorbereiten: Fruchtspiegel herstellen, Terrine kurz vor dem Service stürzen, schneiden und mit Fruchtspiegel, Obst, Vanillejoghurt, Melisse anrichten;

Allergene: Milch

Die 4 HLA und B wünschen gutes Gelingen!