Rezept

Beerenterrine mit Dickmilchcreme

Ein Rezept von Beerenterrine mit Dickmilchcreme, am 28.04.2024

Zutaten

- je 200 g rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren
- **2 Pck.** Agar-Agar (20 g, pflanzliches Geliermittel, aus dem Bioladen oder Reformhaus)
- Frischhaltefolie
- 3-4 EL Zucker
- **3 EL** Amaretto (nach Belieben)
- 1/4 l schwarzer Johannisbeernektar
- 80-100 g Zucker
- **4 EL** Cassis (Johannisbeerlikör, nach Belieben)
- **15** Löffelbiskuits
- **200 g** Dickmilch
- **200 g** Sahne
- **200 g** gemischte Beeren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Kastenform (ca. 1 l Inhalt), 6–8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für die Terrine die Beeren vorsichtig waschen und verlesen. Johannisbeeren von den Rispen zupfen, die Kelchblätter aus den Erdbeeren drehen, kleine Erdbeeren vierteln, große in Stückchen schneiden. Den Johannisbeernektar mit Zucker und Agar-Agar in einen großen Topf geben und unter Rühren aufkochen. 2 Min. sprudelnd kochen lassen, dann die Beeren dazugeben. Noch mal kurz aufkochen, dann nach Belieben den Likör unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Masse abkühlen lassen – dabei nicht zu lange warten, denn sie sollte noch nicht zu gelieren beginnen.

2. Inzwischen eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen (dabei an den beiden Endseiten ca. 15 cm länger lassen). 10 Löffelbiskuits mit etwas Abstand zueinander aufrecht ringsum an die Wände der Form stellen. Die Hälfte der Beerenmasse einfüllen, die übrigen Löffelbiskuits dicht an dicht darauflegen (eventuell dazu zurechtschneiden), darauf die übrige Beerenmasse füllen. Mit der überhängenden Folie abdecken, ein Brett auf die Form legen und so zugedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen und die Terrrine fest werden lassen.

3. Für die Creme die Dickmilch mit Zucker glatt rühren. Die Sahne nur leicht an-, nicht völlig steif schlagen und unter die Dickmilch rühren. Nach Geschmack noch etwas süßen und eventuell den Amaretto unterrühren.

4. Für die Deko die gemischten Beeren vorsichtig waschen, putzen und trocken tupfen. Die Beerenterrine auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Die Terrine mit den vorbereiteten Beeren und der Dickmilchcreme anrichten und servieren.