Rezept

Fürst-Pückler-Terrine

Ein Rezept von Fürst-Pückler-Terrine, am 28.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
4	Eigelbe (Größe M)
50 g	Zartbitterkuvertüre
1 Spritzer	Zitronensaft
450 g	Sahne
	Kastenform (1,5 l Inhalt)
200 ml	Milch (3,8 % Fett)
120 g	Zucker
250 g	Erdbeeren
2 EL	2 EL Erdbeer- oder Granatapfelsirup (Fertigprodukt)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote, Mark und Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanillemilch zügig unter Rühren zugießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.

3. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und in drei Portionen teilen. Die Kuvertüre fein hacken und in einer Portion schmelzen. Die anderen Portionen auf einem kalten Wasserbad kalt rühren.

4. 100 g Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Mit Zitronensaft und Sirup fein pürieren. Das Püree unter eine Vanillemasse ziehen. Die Sahne cremig fest aufschlagen und dritteln. Je ein Drittel unter jede Eismasse heben.

5. Die Form mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Erdbeermasse einfüllen und 1 Std. tiefkühlen. Die anderen beiden Parfaitmassen inzwischen abgedeckt kühl stellen. Sobald die Oberfläche der Erdbeermasse fest ist, die Vanillemasse daraufgeben und wieder 2 Std. tiefkühlen. Zuletzt die Schokomasse einfüllen und mindestens 9 Std. oder über Nacht tiefkühlen.

6. Die Form etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen. Die Terrine stürzen, die Folie abziehen. 150 g Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entkelchen und halbieren. Die Hälften auf die Erdbeerschicht legen. Die Terrine mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben geschnitten servieren.