Rezept

Johannisbeer-Tonka-Terrine im Crêpemantel vegan

Ein Rezept von Johannisbeer-Tonka-Terrine im Crêpemantel vegan, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN CRÊPETEIG:

- **1 TL** vegane Margarine
- **1** kleine Orange
- **1 EL** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **100 ml** Sojamilch
- **50 g** Weizenmehl (Type 405)
- **1 TL** Ei-Ersatzpulver (ersatzweise Sojamehl)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **100 g** Rote Johannisbeeren
- **1 1/2 Pck.** Sahnefestiger (bei Bedarf; Packunshinweise der Sahne beachten)
- Zucker (nach Belieben)
- **300 ml** aufschlagbare Pflanzensahne
- **ca. 1/4** Tonkabohne (Feinkostgeschäft)
- **2 gestrichene TL** Agar-Agar

AUSSERDEM:

- **1 TL** vegane Margarine zum Braten
- Terrinenform (900 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Für die Crêpes die Margarine in der Sojamilch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Die Orange auspressen. Alle trockenen Zutaten für den Crêpeteig vermischen und mit der abgekühlten Milchmischung und dem Orangensaft glatt rühren. Den Teig bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Für die Füllung die Johannisbeeren vom Stiel zupfen, waschen und abtropfen lassen. Die Pflanzensahne nach Packungsanweisung aufschlagen, die Tonkabohne dazureiben. In einem kleinen Topf 80 ml Wasser mit dem Agar-Agar verrühren, aufkochen und 1 Min. unter Rühren kochen. Die Mischung unter Rühren 2-3 Min abkühlen lassen und unter die Sahne heben. Die Tonkasahne erneut gut aufschlagen und kalt stellen.

3. Für die Crêpes 1/2 TL Margarine in einer beschichteten Pfanne (ca. 26 cm Ø) schmelzen, die Hälfte des Crêpeteigs hineingeben und durch Schwenken gut verteilen. Den Crêpe in ca. 1 Min. hellbraun backen, wenden, weitere 10 Sek. von der anderen Seite backen und auf einem Teller abkühlen lassen. Aus dem übrigen Teig ebenso einen zweiten Crêpe backen.

4. Die Terrinenform mit den Crêpes auslegen. Die Sahne einfüllen, etwas andrücken und die Johannisbeeren darauf verteilen. Die Crêperänder darüberschlagen und den Boden der Form einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen. Die Terrine mindestens 4 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.