

Rezept

Beeren-Joghurt-Terrine

Ein Rezept von Beeren-Joghurt-Terrine, am 23.04.2024

Zutaten

6 Blatt weiße Gelatine	500 g gemischte TK-Beeren
400 ml Kirsch- oder Johannisbeersaft	6 Blatt weiße Gelatine
1 unbehandelte Zitrone	500 g Joghurt
100 g Sahne	4 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (10 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Für das Beerengelee die Gelatine nach Packungsangabe in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Beeren mit dem Kirsch- oder Johannisbeersaft in einen breiten Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine tropfnass darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann in die Form umfüllen und im Kühlschrank 4 Std. gelieren lassen.
2. Wenn die Beerenmischung geliert ist, die Gelatine für das Joghurtgelee nach Packungsangabe in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Zitronensaft und -schale mit dem Joghurt, der Sahne und dem Zucker verrühren. Die Gelatine tropfnass in eine Tasse geben und im warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen. Tropfenweise unter den Joghurt rühren. Auf das Beerengelee geben und im Kühlschrank 4 Std. gelieren lassen.
4. Zum Servieren die Kastenform für kurze Zeit in warmes Wasser stellen, dann vorsichtig die Terrine auf eine Servierplatte stürzen.