

Rezept

Schokoladen-Orangen-Terrine

Ein Rezept von Schokoladen-Orangen-Terrine, am 22.09.2023

Zutaten

300 g Zartbitterkuvertüre	50 g Butter
250 g Sahne	1 Bio-Orange
80 g Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre	1 EL Orangenlikör (nach Belieben)
150 g Butterkekse	rechteckige Auflaufform (ca. 1 l Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre klein hacken, die Butter würfeln. Die Sahne in einem Topf einmal aufkochen lassen. Kuvertüre und Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Orangenschale unter die Schokoladencreme rühren. Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Schokoladencreme noch einmal gut durchrühren und eine ca. ½ cm dicke Schicht davon in die Form gießen.
3. Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre nach Belieben mit dem Likör verrühren. Die Kekse auf einer Seite damit einstreichen. Eine Lage Kekse in die Form legen und mit Schokocreame abdecken. Auf diese Art alles weiter einschichten, bis Kekse und Creme verbraucht sind.
4. Schokoterrine gut abdecken und mind. 6 Std. kühl stellen, damit alles gut durchziehen kann. Dann die Terrine mit der Folie aus der Form heben und stürzen. Die Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden.