

Rezept

Schokoterrine

Ein Rezept von Schokoterrine, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Zartbitterkuvertüre	50 g Butter
250 g Sahne	1 Bio-Orange
80 g Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre etwa 150 g Butterkekse	1 EL Orangenlikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre klein hacken, die Butter würfeln. Sahne in einem Topf einmal aufkochen lassen. Kuvertüre und Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Orangenschale unter die Schokoladencreme rühren.
2. Und jetzt wird geschichtet. Eine längliche Form (etwa 1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Schokocreame noch mal durchrühren und eine etwa 1/2 cm dicke Schicht davon in die Form gießen.
3. Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre nach Belieben mit Orangenlikör verrühren. 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. Die Schokoterrine gut abdecken und mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit alles so richtig gründlich durchziehen kann.
5. Dann die Terrine mit der Folie aus der Form heben, stürzen. Die Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden. Dazu schmecken Rotweinzwetschgen oder Mangosauce.