

Joghurtterrine

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Teig:

- 30 g Mehl, glatt
- 50 ml Milch
- 1 St Ei
- Salz

Tafelöl zum Herausbacken

Terrinemasse:

- 20 ml Cointreau
- 2 St Eidotter
- 20 g Kristallzucker

- 4 Bl Gelatine

- 180 ml Joghurt
- 80 g Topfen
- 20 g Vanillezucker
- Zitronensaft n. Geschmack

- 2 El Schokoladespäne

- 150 ml Rahm



Vorbereitung:

1. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
2. Palatschinkenteig zubereiten und hauchdünne Palatschinken backen.
3. Terrinenform mit Klarsichtfolie und den Palatschinken auskleiden.

Herstellung:

4. Joghurt mit Topfen, Vanille-zucker und Zitronensaft glattrühren.
5. Rahm aufschlagen.
6. Dotter mit Cointreau und Kristallzucker über Dampf aufschlagen.
7. Ausgedrückte Gelatineblätter begeben und darin auflösen.
8. Über Eiswasser kaltschlagen (luftig).
9. Joghurtmasse vorsichtig unterheben.
10. Den geschlagenen Rahm und die Schokospäne unter die Joghurtmasse heben.
11. In die Form füllen, Palatschinken einschlagen und kaltstellen.

