

Erdbeer-Mascarpone Terrine

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine 800 ml Form:

- 120 ml Orangensaft
- 6 St. Biskotten

- 120 g Erdbeeren

- 200 g Mascarpone
- 50 g Staubzucker
- 1 EL Vanillezucker

- 20 ml Orangensaft
- 3 Bl. Gelatine

- 200 g Joghurt

- 6 St. Biskotten

Passens Erdbeerragout:

- 80 g Erdbeeren
- 1 EL Staubzucker
- 100 g Erdbeeren

Herstellung:

1. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Biskotten in lauwarmen Orangensaft tränken und in zwei Reihen die Form auslegen.
3. Restlichen Orangensaft für später zurückbehalten.
4. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, in $\frac{3}{4}$ cm Würfel schneiden und zugedeckt im Kühlschrank lagern.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Mascarpone Staub- und Vanillezucker vermengen und miteinander zu einer festen cremigen Masse schlagen.
7. Orangensaft in einem Topf erwärmen – vom Herd nehmen und die ausdrückten Gelatineblätter darin auflösen.
8. 2 EL Joghurt in die aufgelöste Gelatine schnell einarbeiten, dann das restliche Joghurt zugeben und kurz aber kräftig vermengen.
9. Joghurtmasse unter die Mascarponecreme kurz einarbeiten.
10. Die vorbereiteten würfelig geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unter die Masse heben.
11. Die Terrinenform damit befüllen.
12. Die Terrine mit zwei Reihen in Orangensaft getränkten Biskotten abschließen.
13. Mit der Klarsichtfolie abdecken und für mindesten 1,5 Stunde in den Kühlschrank stellen.
14. Stürzen und in 2 cm dicken Scheiben schneiden.



Erdbeer-Mascarpone-Terrine

www.fitdurchsleben.com

15. 2 Scheiben pro Teller anrichten und mit Erdbeerragout, Schokoladebiskotten und Minzeblätter ausgarnieren.
16. Für das Ragout die Erdbeeren waschen, trocknen und das Grün entfernen.
17. Die kleinere Menge an Erdbeeren mit Staubzucker pürieren.
18. Die restlichen Erdbeeren vierteln bzw. die größeren Beeren achteln und zur Sauce geben.

