

Joghurt-Topfen-Terrine mit Erdbeer-Sauce

Kategorien:

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Fia de Terinnan:

500 g Joghurt (a moogas)

170 g passierte Topfen (aa a moogara)

Soft vo ana Oroschn

Soft vo ana hoibn Zitron

6 Bladdln Schelatin (des „Aga-Aga“ vom Refum-Heisl kaunnst a nehman waunnst a Vegetarische Heini bist)

300 g Schlogobas

Fia de Eadbeea – Soß:

250 g Eadbeean (wos sunst! A Faschiads wiast fia a Eadbeesoß do ned nehman!)

50 g Staubzucka

1 EL Grau Maniä (Grand Marnier)

Soft vo ana hoibn Zitron

bissl a Joghurt

Früchte fia de Ganierung:

1 Kiwi

2 Eadbeean

1 Bananan

a poa Bladdln Minze

Zubereitung

Zeascht varriahst amoi den Staubinga mim Topfn.

Nochant gibst es Joghuat zu dea Zucka-Topfnmischung.
Tua de Schelatin 5 Minutn in a koids Wossa eiwaakn.
Daun druckst as guad aus.
In aan Toopf waamst in Oroschn- und Zitron- Soft.
Hau de Schelatin eine und lees drinnat auf.
Waunnst des dau host, riahst as in des Joghuat- Topfngmisch eine und looßt as recht fest wer´n.
In koidn Schlog tuast aum bestn in aana koidn Schissl hibsich steif schlogn.
Heb es Obas jetzand unta de Joghuat- Topfnmass.

Leg a Terinnan- Fuam (nimm aum bestn a Reh- Ruckn- Fuam!) mid ana Kloasicht- Hüün aus und füü des Gwascht eine.
Loß fia a poa Stund im Eis, am bestn warats ibad Nocht.

Jetztand mochst de Eadbeea- Soß:
Streich de Eadbean duach a Seichal bis das a Pürrää wiad.
De restlichn Tsudadn hau mid eine.
Schnoi da den Püria- Stob um und mix di zu an Drottl bis ois so a richtig scheen kremige Konsistenz hod.
Schneid de Kiwi, Eadbeean und Bananan in Schei´m.
Stiaz de Joghuat- Topfn- Terinnan und schneids in 3 cm braade Schei´m.
Richts schee auf Tölla au mid de Frücht und de Minzbladdln.
Schmeis de Eadbeeadsoß driwa, treifl a poa Tropfn Joghuat mid aan Teeleffe auf de Soß und mid an Zaunstocha kaunst as in a Heaz- Fuam bringa.