Joghurt-Topfen-Terrine mit Erdbeer-Sauce

Kategorien:
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Fia de Terinnan:
500 g Joghuat (a moogas)
170 g passiata Topfn (aa a moogara)
Soft vo ana Oroschn
Soft vo ana hoibn Zitron
6 Bladdln Schelatin (des „Aga-Aga“ vom Refuam-Heisl kaunnst a nehman waunnst a Vegetarischa Heini bist)
300 g Schlogobas

Fia de Eadbeea – Soß:
250 g Eadbeean (wos sunst! A Faschiads wiast fia a Eadbeeasoß do ned nehman!)
50 g Staubzucka
1 EL Grau Maniä (Grand Marnier)
Soft vo ana hoibn Zitron
bissl a Joghuat

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 hibsch 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.

Jetzand 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 Konsisdenz 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.