

Rezept 030 : Gervais Terrine

Zutaten :

125g Gervais
2 Dotter
60g Staubzucker
1 Pkg. Vanillinzucker
125g Joghurt
125g Schlagobers
4 Blatt Gelatine
1 Pkg. Biskotten
Früchte : zum Beispiel Himbeeren oder Heidelbeeren, je nach Saison
250 ml Milch und etwas Rum zum Tunken der Biskotten

Zubereitung :

2 Dotter und Staubzucker sowie den Vanillinzucker schlagen
Gervais und das Joghurt mit hinein schlagen

Gelatine in warmen Wasser weich machen und in die vorige Masse darunter mengen

Schlagobers schlagen und in die gesamte Masse heben

Eine Terrine (in Kastenform) mit einer Folie auslegen und etwa ein Drittel der Masse einfüllen.

Nun die Früchte der Saison (gewaschen natürlich) darauf verteilen

Biskotten in Milch/Rum Gemisch tunken und auf die Früchte legen (eine Schicht);
dann mit weiterer Masse füllen und dann wieder getunkte Biskotten und darauf wieder Masse füllen.
Die letzte Schicht sollten Biskotten sein.

In den Kühlschrank stellen und mindestens eine Stunde rasten lassen.

Guten Geschmack !