

RHABARBERTERRINE



RHABARBERTERRINE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 60 Min.

Zutaten

- 600 g Rhabarber
- 400 g Erdbeeren
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 400 g Schlagsahne
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 250 ml Milch
- 5 Eigelb
- 8 Blatt weiße Gelatine



_56

ZUBEREITUNG

Diese Rhabarber-Terrine ist ein ganz besonderes Dessert, aber mit unserem gelingsicheren SweetFamily Rezept ganz einfach zuzubereiten.

Terrine zubereiten:

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit wenig Wasser knapp weich dünsten. Eigelb mit SweetFamily Zucker schaumig schlagen. Milch aufkochen und langsam unter die Eimasse rühren. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse dick wird. Gelatine einweichen, ausdrücken und darin auflösen, leicht abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, mit Rhabarber unterheben. In eine kalt ausgespülte Terrinenform geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Erdbeeren putzen, mit Puderzucker pürieren und auf Teller verteilen. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf dem Erdbeerpüree anrichten.

Obst: Erdbeer, Rhabarber