



Beispielfoto

Holunderblüten-Terrine

Zutaten für 4 Personen:

125 ml Obers, 4 Blatt Gelatine, 125 g Crème Fraiche, 125 ml Holundersirup, 125 ml Sauerrahm, 1 TL Zitronensaft.

Zubereitung:

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Obers steif schlagen und kühl stellen. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Anschließend Crème fraiche, Sauerrahm, den Zitronensaft und die Hälfte des Holundersirups verrühren. Den restlichen Sirup erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zügig unter die Sauerrahmmasse rühren und das Obers unterheben. Die Masse in die Form geben und mind. 3 Stunden kühlen.