

Magische Ostern in Schwaz

Holunderblütenterrine

(Rezept für 4 Personen)

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

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.