

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tannenspitzen-Joghurt-Terrine

Für eine Terrinenform von
0,8 Liter Inhalt

Tannenspitzencreme:
4 Blatt Gelatine, kurz in kaltem
Wasser eingeweicht
300 g Joghurt
150 g Tannenspitzen
150 g Zucker
250 ml Sahne, steif geschlagen

Biskuit:
250 g Eiweiß (von ca. 8 Eiern)
180 g Zucker
1 Prise Meersalz
250 g Eigelb (von ca. 9 Eiern),
180 g verrührt
40 g Mehl
Kakaopulver

- Die abgetropfte Gelatine mit dem Joghurt in einem Topf erwärmen, bis sie aufgelöst ist.
- Die Tannenspitzen mit dem Zucker pürieren, unter die Joghurtmischung rühren, abkühlen lassen und im kalten Zustand die geschlagene Sahne darunterheben.
- Für das Biskuit in einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz schaumig schlagen. Den restlichen Zucker darunterheben, die Eigelbe, das gesiebte Mehl und den gesiebten Kakao luftig und locker darunterarbeiten.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Backofen bei 190 Grad etwa 5 Minuten backen. Das Biskuit herausnehmen, vom Blech ziehen und in ein feuchtes Tuch gerollt kurz schwitzen lassen.
- Die Terrinenform leicht einölen, mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem Biskuit auskleiden. Die Tannenspitzencreme einfüllen, die beiden überstehenden Längskanten des Biskuits darüberschlagen (überschüssigen Teig abschneiden). Die Terrine im Tiefkühler fest werden lassen. 10 Minuten vor dem Servieren in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.