

Früchte-Käse-Terrine

Zutaten | 4-5 Portionen

Terrine:

| | |
|---------|-------------------|
| 150 g | Tortenbrie |
| 1 EL | Walnüsse, gehackt |
| ½ Bund | Basilikum |
| 300 g | Frischkäse |
| 100 g | Sahne |
| ½ TL | Zitronensaft |
| ½ TL | Zimt |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 50 g | Erdbeeren |
| 100 g | Aprikosen |
| 50 g | Himbeeren |
| 2 Blatt | Gelatine |

Sauce:

| | |
|-------|--------------|
| 100 g | Erdbeeren |
| 100 g | Aprikosen |
| 100 g | Pudierzucker |

Zubereitungszeit: 50 Min., Kühlzeit: 12 Std.

Zubereitung:

- Tortenbrie fein würfeln, mit den gehackten Walnüssen vermengen und zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen.
- Basilikumblätter abzupfen, abspülen und trockentupfen. Käserolle mit den Blättern umwickeln und kalt stellen.
- Frischkäse, Sahne, Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.
- Erdbeeren, Aprikosen und Himbeeren putzen und waschen. Erdbeeren und Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
- Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen, ausdrücken, in einer Schüssel auf dem Wasserbad vorsichtig erwärmen, unter ständigem Rühren auflösen und mit etwas Frischkäsecreme vermischen. Anschließend zügig die Gelatinemasse mit einem Schneebesen unter die restliche Frischkäsecreme ziehen.
- Fruchtstückchen und Himbeeren unter die Frischkäse-Gelatinecreme heben.

- Eine Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Hälfte der Creme einfüllen. Die Brie-Basilikumrolle vorsichtig einbetten, mit der restlichen Frischkäsecreme bedecken und glatt streichen.
- Terrine über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für die Sauce die Erdbeeren und Aprikosen putzen, waschen und getrennt jeweils mit 50 g Puderzucker pürieren.
- Die feste Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit den Fruchtpürees auf Tellern anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 223 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 574 kcal | 44 g | 29 g | 15 g | 169 mg |