

Erdbeerzeit ist Sommerzeit! Kinder und Erwachsene lieben Erdbeeren und genießen die roten Früchte in allen möglichen Facetten. Eine Rezeptidee für ein fruchtiges Dessert lädt zum Genießen ein.

Erdbeerterrinen im Dinkelmantel

Zutaten: (8 Personen)

Dinkelbiskuit

3 Eiklar
70g Zucker oder Honig
3 Dotter
50g Dinkel frisch gemahlen

Fülle:

1/8 l Joghurt
1/8 kg Topfen
50 g Zucker oder Honig
Zitronensaft, Vanille
4 Blatt Gelatine
120 g Erdbeeren, Waldbeeren oder Himbeeren
0,15 l Obers



Zubereitung:

- Verkehrtes Biskuit: Eiklar und Zucker dickschaumig rühren, Dotter kurz unterrühren, Mehl vorsichtig einheben.
- Backblech mit Backtrennpapier auslegen, Teig aufstreichen, bei 180° backen und noch warm in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinen-Form legen.
- Creme: Gelatine einweichen (kaltes Wasser), Joghurt, Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanille verrühren, Gelatine mit 1 Esslöffel Wasser (oder Cointreau) vorsichtig erwärmen, zur Creme rühren und geschlagenes Obers unterheben.
Etwas Creme in die Form füllen, mit Fruchtstückchen belegen, restliche Creme darauf verteilen, mit Biskuitstreifen abschließen, kühlen.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!

Erstellt von Ing. Renate Oberndorfer, MA, BEd.,