

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Joghurt-Terrine**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Cakeform mit Frischhaltefolie auslegen
- Löffelbiskuits auf dem Boden der Form verteilen
- Wasser, Zucker, Zimtstange, Sternanis, Saft einer Zitrone und das Mark einer Vanilleschote zusammen aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren
- Die Hälfte des Sirups über die Löffelbiskuits träufeln
- Für die Joghurtmasse Joghurt und Zucker vermischen, die zweite Hälfte des Sirups nochmals aufkochen, die Gelatine auspressen und im Zuckersirup auflösen, 2 Esslöffel der Joghurtmasse zum Zuckersirup geben und unter ständigem Rühren unter die Joghurtmasse mischen
- Die Joghurtmasse im Kühlschrank abkühlen bis sie zu stocken beginnt
- Den Vollrahm steif schlagen und unter die Joghurtmasse mischen

Zutaten

- 4 *Löffelbiskuits*
- 1 dl *Wasser*
- 3 EL *Zucker*
- 1 *Zimtstange*
- 2 *Sternanis*
- 1 *Zitrone*
- 1 *Vanillestängel*
- 500 g *Joghurt, nature*
- 4 EL *Zucker*
- 6 Stk. *Gelatine*
- 150 g *Vollrahm*



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

- Danach die Masse in die Cakeform geben und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen
- Die Terrine vorsichtig auf ein Brett stürzen, die Klarsichtfolie entfernen, in Tranchen schneiden und gleich servieren