



BASILIKUM-TERRINE

ZUTATEN

4 Blatt Gelatine
250 g Rahm
50 g Milch
250 g Ricotta
2 EL Basilikumpesto
Etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser für ca. 5 Min. einweichen
2. Rahm in den Mixtopf geben und ca. 2 Min. / Stufe 3 steif schlagen (bitte ständig kontrollieren), umfüllen und kühlstellen
3. Milch in den Mixtopf geben, eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und beigeben
4. Gelatine in der Milch 2 Min. / 37 Grad / Stufe 2.5 auflösen
5. Ricotta beigeben und 20 Sek. / Stufe 3 gut vermischen
6. Pesto, Schlagrahm und Gewürz beigeben und mit Rühraufsatz alles 10 Sek. / Stufe 2 mischen
7. Anschliessend in kleine Förmchen füllen und 3 bis 4 Stunden kaltstellen

TIPP

Passt sehr gut zu einem Tomaten-Mozzarella Salat.

Die Terrine kann auch mit anderen Kräutern wie z.B. Bärlauch gemacht werden.