



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 begeben
4. Gelatine in der Milch 2 Min. / 37 Grad / Stufe 2.5 auflösen
5. Ricotta begeben und 20 Sek. / Stufe 3 gut vermischen
6. Pesto, Schlagrahm und Gewürz begeben 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.