

Aprikosen - Marzipan - Terrine

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Dessert, Terine

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

500	Gramm	Aprikosen; sehr reif
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3	Essl.	Amaretto
150	ml	Saucenrahm
50	ml	Orangensaft
4	Scheiben	Gelatine
		In kaltem Wasser eingelegt
		MARZIPAN
100	Gramm	Mandelsplitter
100	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Amaretto SAUCE
250	Gramm	Aprikosen
40	Gramm	Zucker
2	Essl.	Amaretto

Anleitung:

Aprikosen halbieren und entsteinen, 1/5 zur Seite legen (für die Einlage). Die restlichen Aprikosen mit Zucker, Vanillezucker, Amaretto und Saucenrahm puerieren. Den Orangensaft aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen. Die ausge-drueckten Gelatineblaetter beifuegen und ruehren, bis sie sich aufgeloeset haben. Zur Aprikosencreme geben und sehr gut verruehren. Die Masse in die Terrineform einfuel-len. Sobald die Masse beginnt anzuschmelzen, die zur Seite gelegten Apriko-senhaelften in die Masse druecken. Für ein paar Stunden kalt stellen und fest werden lassen. Für das Marzipan die Mandelsplitter im Cutter fein mahlen, den Puderzucker beifuegen und kurz weitermahlen. Amaretto und -wenn erwuenscht - Lebensmittelfarbe zufuegen und solange mixen, bis die Masse zusammenhaelt und daraus Marzipan ent steht. Terrine stuerzen. Das Marzipan auf Puderzucker auswallen, auf das Wallholz rollen und auf der Terrine ausrollen, gut andruecken, ueberstehende Raender abschnei-den. Für die Sauce die Aprikosen mit Zucker und Amaretto puerieren. Terrinescheiben auf einen Saucenspiegel anrichten. Allgemeines zu: Terrine im Wasserbad garen Die Terrine-Masse in die eingebutternete Form einfuellen. Die Form entweder mit dem Terrinedeckel oder mit Alufolie verschliessen. In die Folie zwei kleine Schlitze machen, damit der Dampf entweichen kann. Einen Braeter oder ein andereshohes, ofenfestes Gefaess (z.B. Auflaufform) mit siedendem Wasser fuellen. Die gefuellte Terrineform ins Wasserbad stellen, so dass sie bis zu zwei Dritteln im Wasser steht. Den Braeter in den 180 Grad heissen Ofen schieben und die Terrine nach Angabe garen. Terrinen nach dem Garen kurz stehen lassen, bis sie etwas fester werden, und erst dann stuerzen. Sie koennen kalt oder warm serviert werden, je nachdem was Einem besser schmeckt. Besonders gut sind Terrinen, wenn man dazu eine Sauce serviert, auch diese darf heiss oder kalt sein. Terrinen, die mit Gelatine zubereitet werden, lassen sich besonders gut stuerzen, wenn man die mit Wasser ausgespuelte und noch nasse Form mit Frischhaltefolie auslegt. Da Terrinen eine eher laengere Zubereitungszeit benoetigen, lohnt es sich, davon eine etwas groessere Portion zuzubereiten, zumal sie mit Ausnahme der Fischterrinen ein paar Tage haltbar sind. Hinzu kommt, dass Terrineformen meistens eine gewisse Groesse aufweisen. Ein Liter Inhalt entspricht etwa 8 Portionen.

Aprikosen - Marzipan - Terrine

(Fortsetzung)