



Himbeer-Joghurt-Terrine mit karamellisierten Pfirsichen

👤 4 PERSONEN ⌚ 220 MIN 🍴 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 300 g Himbeeren
- 1 Pck. Vanillezucker
- Himbeergeist
- 2 Pck. gemahlene Gelatine
- 400 g **Unser Joghurt mild**
- 2 Pfirsiche
- 2 EL Zucker
- **Unsere Butter**
- Weißwein oder Pfirsichbrand

ZUBEREITUNG

- 1 Die Himbeeren bis auf eine Handvoll mit Vanillezucker und einem Schuss Himbeergeist langsam erhitzen und zu Kompott einkochen. 4 EL von dem Kompott abnehmen und beiseite stellen. Die Gelatine in das restliche Kompott einrühren und etwas abkühlen lassen, bevor **Unser Joghurt mild** darunter gemischt wird. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, in Dessertringe oder kleine Tassen füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Die Pfirsiche halbieren, in etwas **Unsere Butter** und Zucker karamellisieren. Anschließend mit einem Schuss Weißwein oder Pfirsichbrand ablöschen.
- 2 Die Himbeer-Joghurt-Masse vorsichtig aus den Behältern lösen und auf Tellern platzieren. Tipp: Die Terrine lässt sich besonders gut aus dem Gefäß lösen, indem es kurz unter heißes Wasser gehalten wird. Je 1 Pfirsichhälfte auf die Terrine setzen und mit 1 EL Kompott und frischen Himbeeren garnieren.

