

Terrine od jogurta i limete

Voćna pjena poslužena s preljevom od limete

oko 10 porcija



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Pjena od limete:

4 listića Dr. Oetker Želatine u listićima
2 bjelanjaka (veličine M)
100 g šećera u prahu (prosijanog)
kora 2 limete
sok 1,5 limete
350 g jogurta
150 ml tučenog slatkog vrhnja (pripremljenog)

Nadjev:

100 g piškota

Preljev od limete:

kora 1,5 limete
sok 1,5 limete
2 žlice šećera
½ žlica Dr. Oetker Original Gustina
3 žlice hladnog tučenog vrhnja
1 malo Dr. Oetker Zelene tekuće
jestive boje
2 žlice tučenog slatkog vrhnja

1 Pjena od limete:

Pripremite želatinu prema uputama na omotu. Stavite bjelanjke sa šećerom u prahu, koricom i sokom limete u posudu i metlicom za snijeg i istucite na pari (vodena kupelj). Skinite s pare i istucite mikserom (metlicama) u pjenastu smjesu. Metlicom za snijeg umiješajte jogurt. Zagrijte želatinu i umiješajte je. Kada se smjesa počne stvrdnjavati, umiješajte tučeno vrhnje.

2 Nadjev:

Stavite pjenu u dva kalupa za terrine obložena folijom za čuvanje svježine (5 x 40 cm) i nadjenite piškotama. Višak folije preklopite preko piškota. Stavite terrine oko 2 sata na hladno.

3 Istresite terrine na kuhinjsku podlogu i skinite foliju za čuvanje svježine.

4 Preljev od limete:

Koricu i sok limete pomiješajte sa šećerom i gustinom te kuhajte miješajući na niskoj temperaturi u gustu smjesu. Maknite preljev sa štednjaka, umiješajte tekuće tučeno vrhnje i jestivu boju te, povremeno miješajući, pustite da se ohladi.

5 Prije posluživanja dodajte tučeno vrhnje u preljev i poslužite uz terrine.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Ako pjenu stavite u čaše ili zdjelu, količinu listića želatine treba smanjiti za 2 listića.

