

# Feigen - Himbeerterrine Terrine im Marzipanmantel mit Mandelschaum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Köstlich, „fruchtig, schmackig“, zum Niederknien, da lohnt der kleine Aufwand

## Zutaten

- Für die Fruchteinlage:
- 6 feste, aber reife Feigen
- 150 g Himbeeren
- Für das Mousse:
- 1 Tafel weiße Schokolade
- 45 g Butter
- 10 g Staubzucker
- 2 Eigelbe
- 3 EL Cassis
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 50 g Pistazien, fein gehackt
- 0,2 l geschlagene Sahne
- 1 Terrinenform 8 X 20 cm
- Für den Mandelschaum:
- 0,3 l süße Sahne
- Mandelmilchsirup
- Bittermandelessenz
- Für den Marzipanmantel:
- 150 g Rohmarzipan
- 100 g Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die Feigen schälen, in dicke Scheiben schneiden, die Himbeeren verlesen. Die Gelatine 3 min. in kaltem Wasser einweichen, die weiße Schokolade zerbröckeln und auf einem Wasserbad schmelzen.

## **Schritt3**

Das Mousse:

## **Schritt4**

Die Butter, Zucker und die Eigelbe intensiv schaumig rühren und die aufgelöste Schokolade unterrühren.

## **Schritt5**

Die gut ausgedrückte Gelatine in Cassis erwärmen, auflösen und mit den Pistazien unter das Mousse rühren / heben. Mit der geschlagenen Sahne „fluffig“ auflockern.

## **Schritt6**

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und ca. 2 cm hoch mit der Mousse füllen. Die Fläche zunächst mit einer Schicht Feigen auslegen, darüber folgen in ganzer Länge die Himbeeren.

## **Schritt7**

Die restliche Mousse glatt darüber verstreichen, für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## **Schritt8**

Der Mantel.

## **Schritt9**

Das Marzipan und den Puderzucker gut miteinander verkneten. Zu einem Rechteck in Größe der Terrine ausrollen und die gut durch gekühlte Terrine einschlagen, etwas andrücken.

## **Schritt10**

Der Mandelschaum:

## **Schritt11**

Die Sahne halbsteif schlagen und mit dem Mandelsirup und Bittermandelessenz abschmecken.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Einen großen, dekorativen Dessertteller mit Mandelschaum „auspiegeln“ und mit einigen Tropfen Cassis einige Ornamente mit Hilfe eines Zahnstochers hinein ziehen.

## Schritt14

Die in Scheiben geschnittene Terrine placieren und mit einem grünen Melisseblättchen garniert servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** da lohnt der kleine aufwand, köstlich, mandelschaum, schmackig“, zum niederknien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-himbeerterrine-terrine-im-marzipanmantel-mit-mandelschaum/>