



BeO-Kochtipp

Terrine von Pistazienbiskuit, Aprikosenmousse, Aprikosengelee und Aprikosenglasur

Terrinenform (30 cm lang, 4 cm breit und 4 cm tief), Kleinere Terrinenform
Rezept für 3 Stück

Pistazienbiskuit

190g	Eiweiss
40g	Zucker
190g	Mandeln gemahlen
190g	Staubzucker
40g	Weissmehl
50g	Pistazien gemahlen
2-3Tropfen	grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Eiweiss schaumig schlagen, den Zucker in zwei Teilen begeben und luftig schlagen. Mandeln, Staubzucker, Weissmehl, Pistazien und grüne Lebensmittelfarbe mit dem luftigen Eiweiss mischen. Masse auf ein Blech mit Backpapier (ca. 1 cm dick) verteilen. Backen im Umluftofen bei 160°C, ca. 15 Min. Gebackenes Biskuit mit Kristallzucker bestreuen oder mit Staubzucker stäuben. Auskühlen lassen.

Aprikosengelee

360g	Aprikosenpüree Boiron
120g	Zucker
4Bl.	Gelatine

Zubereitung

Aprikosenpüree und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine begeben, auflösen und mischen. Kleinere Terrinenform mit Plastikfolie auslegen und mit ausgekühltem Aprikosengelee ausgiessen. Tiefkühlen.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtipp

Aprikosenmousse

50g	Zucker
20g	Butter
15g	Zitronensaft Boiron
30g	Vollei
200g	Aprikosenpüree Boiron
90g	Sauerhalbrahm
4,5Bl.	Gelatine
125g	Rahm

Zubereitung

Zucker, Butter, Zitronensaft und Vollei erwärmen auf ca. 80°C. Aprikosenpüree begeben und mischen. Auskühlen lassen. Sauerhalbrahm dazu geben und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben, verrühren und den geschlagenen Rahm darunter heben. Grössere Terrinenform mit Plastikfolie auslegen, Aprikosenmousse einfüllen und mit kleiner Palette der Terrinenform entlang verteilen. Tiefgekühlter Aprikosengelee aus Form lösen und in das Aprikosenmousse legen. Pistazienbiskuit auf passende Grösse zu schneiden und auf die Terrine legen. Ganze Terrine tiefkühlen.

Aprikosenglasur

65g	Milch
45g	Rahm
100g	Aprikosenpüree Boiron
25g	Zucker
45g	Glukose
320g	Ivoire Couverture weiss Carma
3,5Bl.	Gelatine
2-3 Tropfen	orange Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Milch, Rahm, Aprikosenpüree, Zucker und Glukose aufkochen. Ivoire Couverture gehackt begeben und auflösen. Eingeweichte Gelatine begeben, auflösen und mischen. 2-3 Tropfen orange Lebensmittelfarbe dazu geben. Mit einem Stabmixer im kleinsten Gang mixen (darauf achten, dass keine Luft eingemixt wird!) Glasur auf ca. 28°C herunter kühlen und anschliessend die gefrorene Terrine damit glasieren. Terrine zum Glasieren auf ein Gitter stellen. Dekorieren mit einer Schokoladensprale.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

