



# Himbeer-Joghurt-Terrine mit Blaubeersauce



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 351 kcal/1471 kJ  
Eiweiß: 9,8 g Fett: 16,8 g  
Kohlenhydrate: 37 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Himbeeren mit Limettensaft übergießen und auftauen. 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Joghurt mit Crème fraîche, Limettenschale, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker verrühren. Aufgelöste Gelatine mit dem Joghurt verrühren. Eine kleine Kastenform (20 x 10 cm) kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Drittel der Masse einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Übrige Gelatine auflösen und unter das Himbeerpüree rühren. Die Hälfte auf die Joghurtmasse geben. Im Kühlschrank fest werden lassen. In Schichten so fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die Form in ein warmes Wasserbad stellen, damit die Joghurtmasse und das Himbeerpüree nicht zu schnell gelieren.
4. Blaubeeren und Gelee in einem Topf erwärmen. Walnüsse hacken. Zucker karamellisieren lassen und die Walnüsse darin wenden. Auf ein Stück Backpapier geben.
5. Die Terrine stürzen, Folie abziehen, zuerst in Scheiben, dann in Rechtecke schneiden. Zusammen mit der Blaubeersauce und den Walnussplittern anrichten. Mit Zitronenmelisse garniert servieren.

## Zutaten für 1 Portionen :

### Für die Terrine

- 600 g TK-Himbeeren  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette
- 12 Blätter weiße Gelatine
- 500 g Magermilchjoghurt
- 100 g Crème fraîche
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker

### Außerdem

- 150 g TK-Wild-Blaubeeren (aufgetaut)
- 2 EL rotes Johannisbeergelee
- 40 g kalifornische Walnüsse
- 2 EL Zucker
- Zitronenmelisse zum Garnieren