

# So wird es gemacht: Nougat-Terrine mit Beeren

Terrinen gelten als aufwendig und kompliziert. Die Nougat-Terrine ist aber einfach und mit der übersichtlichen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt sie auch mit weniger geübten Händen.

## HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaidruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaidruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 55  
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



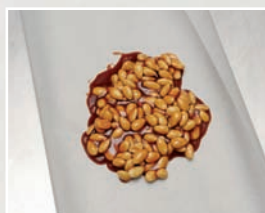
**1** Form ausbuttern, mit Backpapier auslegen. Kühl stellen.



**2** Für den Krokant Zucker in einer weiten Pfanne kräftig caramelisieren.



**3** Mandeln beifügen, mischen.



**4** Auf ein Stück Backpapier stürzen, auskühlen lassen.



**5** Auf ein Brett geben, mit einem Messer grob hacken.



**6** Krokantstücke im Cutter fein mahlen.



**7** 1 EL Krokant für die Garnitur beiseite stellen.



**8** Rahm mit Krokant mischen.



**9** Rahm-Krokant-Masse in die Form füllen, glatt streichen und mit dem Backpapier zudecken. Im Tiefkühler mind. 5 Stunden gefrieren lassen.



**10** Form kurz in heisses Wasser tauchen.



**11** Die Nougat-Terrine mit Hilfe des Backpapiers auf ein Brett stürzen, in Tranchen schneiden. Mit Beeren, Beerensauce, Krokant und Puderzucker anrichten.

## Nougat-Terrine

Für 1 Form von ca. 7 dl Inhalt

Butter für die Form

Backpapier

Krokant:

200 g Zucker

150 g geschälte ganze Mandeln

4 dl Rahm, geschlagen

Garnitur:

Beeren

Beerensauce

Puderzucker

INFO

■ Krokant statt mit einem Messer hacken in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz zerkleinern.



ABWECHSLUNG MACHT DAS LEBEN NOCH SÜSSER:

## Schokolade-Terrine mit Pfirsichen

4 dl Rahm in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen und 150 g dunkle, zerbröckelte Schokolade (Edelbitter) begeben. Mit dem Schwingbesen kalt rühren und über Nacht kühl stellen. Rahm kalt aufschlagen und wie Nougat-Terrine in die Form füllen und tiefkühlen.

Pfirsiche:

4 Pfirsiche

1 dl Wasser

2 EL Zucker

1 Zitrone, Saft

2 EL Grenadinesirup

Pfirsiche kurz in siedendes Wasser geben, Haut abziehen, entsteinen und in gleichmässige Schnitze schneiden. Restliche Zutaten aufkochen, Pfirsichschnitze begeben und knapp weich kochen. Flüssigkeit etwas einkochen. Schokolade-Terrine in Tranchen schneiden und mit Pfirsichschnitzen anrichten.