Marmorierte Früchteterrine mit Brebirousse d’Argental

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**

Zutaten

- 200 g Brebirousse d’Argental
- 80 g Weintrauben
- 80 g Heidelbeeren
- 50 g Ananas
- ¼ l Traubensaft
- 3 Blätter Gelatine
- Ein paar Minzblätter

Zubereitungschritte

Ruhezeit:7 Stunden im Kühlschrank
Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Käse in Stifte schneiden.
2. Ananas schälen und in der gleichen Größe wie die Käsestifte in Stifte schneiden.
3. Den Traubensaft in einem Topf erhitzen.
4. Die Blattgelatine in einer Schüssel mit temperiertem Wasser einweichen.
5. Die Gelatine mit den Händen ausdrücken und in den heißen Traubensaft einrühren.
6. Die Früchte und den Käse abwechselnd in eine Terrinenform schichten, das lauwarme Traubengelee darübergießen und im Kühlschrank 7 Stunden fest werden lassen.
7. Vor dem Servieren die Terrine mit Minzblättern verzieren, so schmeckt sie noch frischer