

# Malakoff-Terrine



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten (für 2 halbrunde Terrinen oder 1 Kastenform):

200 g Milch  
50 g Zucker  
Mark 1 Vanilleschote  
40 g Eigelb (2 Stk.)  
Prise Salz  
4 Blatt Gelatine  
300 g geschlagenes Obers  
  
Biskotten  
Rum-Läuterzuckertränke



## Zubereitung:

Für die Rum-Läuterzuckertränke Kristallzucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen und abkühlen lassen, Rum nach Geschmack dazugeben.

Die Biskotten in die Rum-Läuterzuckertränke tauchen und eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinen- oder Kastenform damit auskleiden.

Für die Creme Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Die heiße Milch nach und nach unter das Eigelb rühren, Salz begeben und über Dampf „zur Rose“ abziehen (Beim Anblasen der Masse sollte sie sich zu einer Rose auseinanderziehen).

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und in der warmen Eimasse auflösen. Über Eiswasser kühler rühren.

**Wichtig:** Die Masse nicht vollständig stocken lassen! Wenn sie noch leicht warm ist, glatt rühren und das geschlagene Obers nach und nach einrühren.

Die fertige Creme in die Form füllen, mit getränkten Biskotten abdecken, mit der Folie zudecken und kalt stellen (am besten über Nacht).

**Tip:** In der Kastenform kann man noch eine Lage getränkte Biskotten zwischen die Creme geben!



*Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Marina Kainer!*

