

Room en yoghurt terrine met aardbeien en coulis



Ingredienten

Voor de terrine:

- 425 ml room
- 75 gram kristalsuiker
- 20 gram gelatineblaadjes
- 425 ml yoghurt (Griekse)
- 2 tl vanille-extract

Coulis blauwe bessen:

- 225 gr blauwe bessen
- 75 gr kristalsuiker

Bereiding

Plaats de gelatine in een potje met 3 tot 4 el room om te weken

Doe ondertussen de rest van de room in een pannetje op een zacht vuur, samen met de suiker.
De room mag NIET koken.

Voeg de geweekte gelatine toe en meng tot de gelatine volledig is opgelost.

Doe de yoghurt in een kom, en giet het room-gelatinemengsel hierbij door een zeef.
Giet in vormpjes of potjes, eventueel de potjes bekleden met folie om later gemakkelijk te kunnen storten op een bord.
Zet enkele uren in de koelkast.

Stort de vormpjes op een bordje, en werk af met rood fruit en de coulis van blauwe bessen, eventueel met een muntblaadje.