Ölz Nuss Stollen Terrine mit marinierten Früchten

Süße Terrine für 6-8 Portionen

Zutaten
1 Stück Ölz Nuss Stollen
200 g weiße Kuvertüre
100 g Obers
20 g in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine
400 g halbgeschlagenes Obers

Zubereitungszeit
30 min

1. Terrine:
Terrinenform vorbereiten:
Eine halbrunde Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Ölz Nuss Stollen in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und die Form damit vollständig auslegen. Einige Scheiben zum späteren Abdecken beiseitelegen.

Schokoladenmousse zubereiten:
Weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Parallel das Obers (Sahne) aufkochen und über die geschmolzene Kuvertüre gießen. Gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Gelatine auflösen:
Die eingeweichte Gelatine in der warmen Schokoladenmischung auflösen und diese kalt rühren. Idealerweise die Mischung auf Eis stellen oder alternativ in den Kühlschrank geben und alle paar Minuten umrühren, bis die Masse leicht zu stocken beginnt.

Mousse fertigstellen:
Das halbgeschlagene Obers vorsichtig unter die gestockte Schokoladenmasse heben.

Terrine füllen:
Die Schokoladenmousse in die mit Stollen ausgelegte Form füllen. Die Form mit den restlichen Stollenscheiben abdecken und für 3–5 Stunden gut kühlen, bis die Terrine fest ist.

2. Marinierte Zitrusfrüchte (optional):
Fruchtsaft reduzieren:
Frisch gepressten Orangensaft und Mandarinensaft (je 0,25 l) durch ein Sieb gießen. Mit 80 g Zucker einkochen lassen und mit in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Zitrusfrüchte filetieren:
Mandarinen, Pomelos, Grapefruits und Orangen großzügig schälen. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets zwischen den Zellwänden herausschneiden.

Zitrusfrüchte marinieren:
Die Fruchtfilets mit dem abgekühlten eingekochten Fruchtsaft vermengen und zum Anrichten bereithalten.

3. Servieren:
Die gekühlte Terrine vorsichtig aus der Form stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. In Scheiben schneiden und mit den marinierten Zitrusfrüchten oder anderen saisonalen Beilagen wie Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen servieren.