



# Ölz Nuss Stollen

Süße Terrine mit marinierten Fruchtstückchen

## Zutaten

1 Packung Ölz Nuss Stollen  
200 g weiße Kuvertüre  
100 g Obers  
20 g in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine  
400 g halbggeschlagenes Obers

## Zubereitungszeit

**30 min**

Eine halbrunde Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Ölz Nuss Stollen in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und die Form damit auslegen.

Einige Scheiben zum Abdecken beiseitelegen. Weiße Kuvertüre über Wasserbad schmelzen. Obers aufkochen und über die geschmolzene Schokolade gießen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalt rühren. Gelingt am besten auf Eis, ansonsten Schokolademousse in den Kühlschrank stellen und alle paar Minuten umrühren. Wenn die Masse langsam zu stocken beginnt, das halbggeschlagene Obers unterheben und in die, mit Stollen ausgelegte, Form füllen. Mit den restlichen Stollenscheiben abdecken und ca. 3-5h gut kühlen.

## **Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:**

"Passend dazu nach Saison: marinierte Zitrusfrüchte, marinierte Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen etc."

Rezept marinierte Zitrusfrüchte:

0,25 l Frischgepresster Orangensaft durch ein Sieb gießen

0.25 l Frischgepresster Mandarinsaft durch ein Sieb gießen

mit 80 g Zucker einkochen und mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

Verschiedene Zitrusfruchtfilets (Mandarine, Pomelo, Grapefruit, Orange): Früchte großzügig schälen und mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Zellwänden ausschneiden. Die Früchte mit dem abgekühlten, eingekochten Fruchtsaft vermengen und anrichten.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**



*Alonso Capel*