

Pflaumenterrine im Marzipanmantel mit kaltem Zimtschaum

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Toll in der Saison mit vollreifen Pflaumen, stimmig mit Marzipan und Zimtschaum

Zutaten

- Für die Terrine:
- 350-400 g frische, vollreife Bühler Pflaumen
- 1/4 l trockener Weißwein
- 3 El Wasser
- 3 cl Zwetschgenwasser
- 60g Zucker
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 8 Blatt Gelatine
- 250g Marzipan
- Für den Zimtschaum:
- 2-4 Eigelbe
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 50g Zucker
- 3 El geschlagene Sahne
- 1 gehäufte Teelöffel Zimtpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Das Setzen der Terrine:

Schritt2

Die Pflaumen waschen, halbieren und von den Kernen befreien.

Schritt3

Den Zucker zu einem hellen Caramel brennen und mit dem Wasser und dem Weißwein ablöschen. Den Ansatz etwas einkochen, etwas reduzieren lassen. Die Pflaumen dazu geben und 3-4 min. „al dente“ dünsten, anschließend mit dem Zwetschgenwasser abschmecken.

Schritt4

Nunmehr die in kaltem Wasser 3 - 4 min. eingeweichte Gelatine dazu geben. Gut verrühren, damit sich Alles gut verteilt, verbindet.

Schritt5

Die Terrinenform oder auch Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen,

Schritt6

(Erleichtert später das Stürzen) das Pflaumenkompott einfüllen.

Schritt7

Für wenigstens 4 - 5 Stunden in den Kühlschrank geben, anziehen lassen, besser am Vortag setzen.

Schritt8

Der Zimtschaum:

Schritt9

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zitronen Abrieb und dem Zimt auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Eier gut ausgegart sind. Auskühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt10

Im Weiteren:

Schritt11

Das Marzipan dünn ausrollen und an die gestürzte Terrine anpassen. Die Terrine kurz in heißes Wasser halten, vorsichtig stürzen und wieder 15 min. in den Kühlschrank stellen. Nunmehr wie einen Mantel einrollen, andrücken, überstehendes Marzipan abschneiden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Terrine in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Zimtschaum auf gekühlten Tellern anrichten. Ev. noch einige gehackte Pistazien darüber streuen.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumenterrine-im-marzipanmantel-mit-kaltem-zimtschaum/>