MAISON PRIMAGO

FRUITTERRINE

Ingrediënten voor 8 personen

- 200 gram rood fruit
- 75 gram rode bessen
- 250 gram kersen (of pitloze rode druiven)
- 750 ml. witte druivensap
- 2 eetlepels gelatinepoeder
- 2 dl. slagroom
- 50 gram fijne suiker
- blaadjes munt

Bereiden

Maak het fruit schoon en ontpit de kersen. Verwarm 150 ml. druivensap in een pannetje en los de gelatinepoeder erin op.

Schenk een laagje van circa 1.5 cm in een terrinevorm (of een andere mooie vorm en laat dit in een half uur opstijven. Leg er 1/5 van het fruit op en schenk hierover de rest van het sap met gelatine. Warm het sap zo nodig nog even op om het weer vloeibaar te maken.

Verwarm de rest van het druivensap en los er de rest van de gelatine in op. Vul de terrine verder steeds op met 1/5 van het fruit en een laagje gelatine. Laat elke laag eerst voldoende opstijven vòòr de volgende laag fruit erop komt. Laat de terrine een nacht goed opstijven in de koelkast.

Afwerking:

Neem de terrine uit de koelkast en houd hem heel even in een bak met heet water. Keer de terrine op een schaal. Klop de room met de suiker stijf. Snijd de terrine in plakken en verdeel over de bordjes met een schepje room. Garneer met een blaadje munt.