

## Terrine van kwark en aardbeienmousse

Geschreven door Erwin - 29/12/2011 16:19

---

### Ingrediënten:

Voor 6-8 personen

1 kilogram aardbeien

200 gram poedersuiker

3 deciliter slagroom

1 kilogram magere kwark

12 blaadjes witte gelatine

Eventueel slagroom voor garnering

### Bereidingswijze:

Weeg 500 gram aardbeien af, was ze en meng ze met 50 gram poedersuiker.

Pureer dit mengsel in de keukenmachine of met staafmixer en zeef het daarna door een grove zeef.

Klop de slagroom lobbig en meng het met de kwark en 150 gram poedersuiker.

Meng de aardbeienpuree met 1/3e deel van het kwarkmengsel.

Week de gelatine 10 minuten in koud water.

Verwarm 7 blaadjes gelatine met het aanhangend water op zacht vuur.

Los de gelatine zo op en roer het goed door het aardbeienpuree met kwark mengsel.

Los daarna op dezelfde manier de overige 5 blaadjes gelatine op en roer dat door het mengsel met alleen kwark en room.

Je hebt nu dus een witte mousse en een roze mousse.

Bekleed een bakblik met een inhoud van 2 liter aan de binnenkant met plastic folie.

Schenk de roze mousse in het bakblik en strijk het glad.

Was en snijd dan 300 gram aardbeien in mooie plakjes en leg die op de roze mousse.

Schenk daarop de witte mousse en strijk ook dit mooi glad.

Dek het bakblik af met plastic folie en laat minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

Snijd dan de laatste 200 gram aardbeien in mooie kwarten of plakjes, klop eventueel slagroom met wat poedersuiker.

Houd na 3 uur opstijven het bakblik even in een bak met lauwwarm water en stort haar dan op een schaal.

Je kunt het zo op tafel zetten of er mooie plakken van snijden.

Garneer met de laatste aardbeien en eventueel lobbig geklopte slagroom.

=====