



# 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 halbgelagertes 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:

Weißer 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 halbgelagerte Obers vorsichtig unter die gestockte Schokoladenmousse 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 Mandarinsaft (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 Fruchtfleets zwischen den Zellwänden herausschneiden.

**Zitrusfrüchte marinieren:**

Die Fruchtfleets 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.