



Terrine met yoghurt en rood fruit

🕒 30 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 2000 g yoghurt, mager
- 🥄 2 vanillestokjes, merg eruit geschraapt
- 🥄 5 g zoetstof, vloeibaar
- 🥄 36 g gelatine poeder
- 🥄 1000 g, rood fruit (eventueel diepvries)
- 🥄 50 ml water
- 🥄 3 druppels amandel aroma

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de yoghurt met vanillemerg en breng op smaak met zoetstof.
2. Roer er 24 g gelatinepoeder zoals aangegeven op de verpakking door.
3. Schep de helft van het yoghurtmengsel in een met plasticfolie beklede rechthoekige bakvorm (30 cm).
4. Pureer 600 g rood fruit met water en verfijn met amandelaroma.
5. Roer de rest van het gelatinepoeder zoals aangegeven op de verpakking erdoor en verdeel over het yoghurtmengsel.
6. Schep de rest van het yoghurtmengsel erop, roer met een vork licht door en zet minimaal 5 uur in de koelkast.
7. Stort de terrine op een bord, snij in plakken en serveer per persoon 2 plakken met de rest van het fruit.



Recept: [weightwatchers.com](https://www.weightwatchers.com)