

Himbeer-Gelee



Zutaten (4 Personen):

- 500 ml Himbeerlimonade
- 50 g Zucker
- 250 g Himbeeren
- 6 Blatt Gelantine
- 100 ml Sahne
- 4g Sahnesteif
- ggf. essbarer Glitzerstaub (für die Deko)

Zubereitung:

Gelantine einweichen.

Himbeerlimonade gemeinsam mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat; hierbei gelegentlich Umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelantine ausdrücken, in die heiße Limonade geben und unter Rühren in dieser komplett auflösen.

Die Masse abdecken und soweit abkühlen lassen, dass sie noch flüssig ist, aber gefahrlos in Gläser (besonders hübsch und edel sehen hier langstielige Gläser aus) gefüllt werden kann.

Unterdessen die Himbeeren waschen, mit Wasser abbrausen und trocken tupfen. 4 Himbeeren für die Deko zur Seite legen.

Den flüssigen Himbeersirup gleichmäßig auf 4 Gläser verteilen, die Himbeeren (bis auf die für die Deko) in die Gläser geben und für mehrere Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit die Masse komplett gelieren kann. Sobald sie fest ist, kann das Dessert dekoriert werden. Hierzu die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jedes Dessertglas nach Belieben mit Sahnentuffs und Glitzerstaub verzieren. Das Himbeergelee bis zum Servieren kühlstellen.

Nährwertangaben: 199 kcal p.P., 27 g KH p.P.