



Himbeeren im Moscato-Gelee auf Himbeerspiegel

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 6 Personen

- 250g Himbeere Frisch oder gefroren
- 0.75dl Wasser
- 0.8dl Holunderblütensirup (0.75dl für den Gelee und 2EL für den Spiegel)
- 5 Blatt Gelatine im kalten Wasser eingelegt, ca. 5 Minuten
- 2.5dl Moscato ein süsser Schaumwein (zB. Asti) ohne Alkohol kann man auch Rimus verwenden
- 3EL Zucker
- Frische Minze

Zubereitung Himbeerspiegel

200g Himbeeren, 3EL Zucker und 2EL Holunderblütensirup in einer Pfanne erhitzen. Dann fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Fertig.

Zubereitung Moscato-Gelee

0.75dl Holunderblütensirup und Wasser in einer Pfanne erhitzen. Gelatine dazugeben, aufkochen und umrühren, danach in ein Massbecher durch ein Sieb streichen. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Schaum abschöpfen. Den Moscato dazu geben und gut verrühren. Nochmals den entstandenen Schaum abschöpfen.

Silikonförmchen mit ganz wenig Speiseöl (zB. Distel oder Rapsöl) einölen. Mit Himbeeren füllen und für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler damit. Dann mit dem Moscato-Gelee vorsichtig auffüllen. Nun für mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank. Danach kann angerichtet werden. Um den Gelee gut aus den Förmchen zu stürzen, am Rand mit einem Messer etwas entlangfahren und lösen. Falls es immer noch schwierig sein sollte den Gelee aus der Form zu bringen. Form ganz kurz in heisses Wasser geben. Braucht etwas Geduld. Sich Zeit lassen, dann klappt es auch. © Nach eigenen Ideen oder nach unserem Bildvorschlag dekorieren.

Ganz viel Spass beim Nachkochen

Eure Food-Buddy's