



Agaven-Sekt-Jellys

Für 24 Stück benötigt ihr folgende Zutaten:

- 8 Blatt Gelatine
- 2 Flaschen (á 0,75 l) Jules Mumm Fruity & Sweet
- 4 EL Agavendicksaft
- Saft von 1 Zitrone
- je 150 g Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren
- Goldpuder zum Bestäuben
- Frischhaltefolie

1 Gelatine einweichen. Sekt, Agavendicksaft und Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Inzwischen Beeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Eine Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Folie auslegen. Beeren in die Form verteilen. Gelatine ausdrücken, in der Sektmischung auflösen, über die Beeren gießen und über Nacht kaltstellen.

2 Jelly mithilfe der Folie stürzen und in Würfel schneiden. Jelly anrichten, mit Goldpuder bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 12 Stunden

Diese Website wurde mit toujou gebaut