

Dessert

Himbeerfüllung

Zutaten:

250 g Himbeeren TK
0.5 St. Zitrone
35 ml Wasser
60 g Gelierzucker 3:1
2 St. Gelantine

Zubereitung:

1. Himbeeren, Zitronensaft und Wasser in einem Topf ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze leise kochen lassen.
2. Das Ganze durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker unter den Himbeersud rühren und etwa fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltes Wasser ziehen lassen. Nach 5 Minuten aus dem Wasser nehmen und auspressen. Danach direkt in den heißen Himbeersud unterrühren.
4. Die Masse im Kühlschrank vollständig (ca. zwei Stunden) auskühlen lassen.