

# TRi TOP<sup>®</sup>



## *FRUCHTIGES GELEE MIT ZITRONENSCHMAND*

ZUTATEN FÜR SECHS PORTIONEN

---

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Kühlzeit:** 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.





**FRUCHTIGES GELEE MIT ZITRONENSCHMAND**

**Zutaten Gelee:**

- 100 ml TRi TOP Pink Grapefruit
- 150 ml Wasser auffüllen
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Orangen

**Zutaten Zitronenschmand:**

- 1 Becher Schmand (200 g)
- 1-2 TL Tropic-Orangenzucker (z.B. von Schuhbeck)
- Saft einer kleinen Limette

TRi TOP Pink Grapefruit mit 150 ml Wasser auffüllen. 4 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, erhitzen und mit dem Saft verrühren. Orangen schälen, filetieren und in 6 Muffinförmchen verteilen.

Die Saftmischung über die Orangen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Entweder in den Förmchen anrichten oder auf Teller stürzen.

Schmand mit 1-2 TL Orangenzucker und dem Saft einer kleinen Limette verrühren.

Beides zusammen hübsch anrichten und als Dessert servieren. Das perfekte Sommerdessert – nicht zu süß und schön fruchtig!



