

TRi TOP[®]



FRUCHTIGES GELEE MIT ZITRONENSCHMAND

ZUTATEN FÜR SECHS PORTIONEN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP®



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!

TRiTOP®
Das
Sirup-
Original.

