

TRi TOP[®]



WALDMEISTERGELEE

ZUTATEN FÜR SECHS PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: mindestens 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP[®]



WALDMEISTERGELEE

Zutaten:

75 ml TRi TOP Waldmeister

6 Blatt weiße Gelatine

420 ml heller Traubensaft (alternativ Apfelsaft)

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf TRi TOP Waldmeister und Traubensaft mischen und erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

6 kleine Förmchen kalt ausspülen. Die Waldmeistermasse hineinfüllen. Im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Zum Stürzen mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen oder die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.

Tipp: Das Waldmeistergelee schmeckt pur, aber auch kombiniert mit Erdbeeren oder Rhabarberkompott. Dazu am besten Vanillesahne servieren.

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

