Benötigte Zutaten

Buttermilch-Ribisel-Gelee

25 dag	Ribisel
6 dag	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 ml	Premium Buttermilch
6 Blätter	Gelatine
125 ml	Orangensaft
125 ml	Premium Schlagobers
1 Blatt	Zitronenmelisse
10 Stück	Ribisel zur Dekoration

Sauce

4 cl	Ribiselwein oder Saft
1 TL	Ingwerpaste

Buttermilch-Ribisel-Gelee

leicht & frisch

Anleitung

1. Frische Ribiseln in eine Schüssel geben und die Hälfte der Ribisel grob zerdrücken

2. Dann alles mit Zucker bzw. Vanillezucker bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen die Gelatine laut Anweisung auf der Packung in Wasser einweichen. Dann ausdrücken und im erhitzten Orangensaft auflösen.

4. Im Anschluss daran die Beeren mit der Buttermilch vermengen.

5. Als nächstes den abgekühlten Orangensaft unterrühren, das steif geschlagene Obers unter die Ribisel-Buttermilch rühren und in Förmchen füllen, die mit Folie ausgekleidet sind.

6. Nun im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

7. Abschließend die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen, die Folie abziehen und das Ganze mit Sauce, Ribisel und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Dieses Rezept kann mit saisonalen Früchten variiert werden.

Ein Rezept der:
AMA Marketing