

R e z e p t

# SCHWARZE JOHANNISBEERE & CASSIS GELEE-WÜRFEL

# SCHWARZE JOHANNISBEERE & CASSIS GELEE-WÜRFEL

Kontributor: **CAROLE POIROT**



**KATEGORIE**  
Dessert



**AUSGABE**  
sisterMAG52

- » Ergibt: 6 Würfel
- » Man braucht eine Silikon-Eiswürfel Form für große Würfel (4,5cm)

## Z u t a t e n

600 g schwarze Johannisbeeren  
50 ml Cassis  
150 g Zucker  
Saft 1 Zitrone  
6 Blätter Gelatine

- SCHRITT 1** Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser ziehen lassen.
- SCHRITT 2** Die Johannisbeeren wachen und mit 250ml Wasser, dem Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben.
- SCHRITT 3** Bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten kochen, bis die Früchte weich sind.
- SCHRITT 4** Ein sauberes Musselin-Tuch in ein Sieb legen und in eine Schüssel oder einen Krug legen. Die Früchte in das Sieb geben und den Saft in die Schüssel/den Krug tropfen lassen.
- SCHRITT 5** Falls nötig die Früchte mit einem Holzlöffel ausdrücken. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und vorsichtig ausdrücken.
- SCHRITT 6** Gelatine zum Saft geben und rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Cassis hinzugeben und die Mischung in die Formen gießen.
- SCHRITT 7** Abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Würfel einzeln oder mit Früchten und Sahne servieren.