

Erdbeeren in Calvadosgelee

Zutaten (6 Personen):

- 200 g frische Erdbeeren
- 400 ml Apfelsaft
- 50 ml Calvados
- 8 Blätter Gelatine
- 100 g Zucker
- Schlagsahne
- gehackte grüne Pistazien

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 3 EL Apfelsaft erhitzen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Apfelsaft auflösen. Restlichen Apfelsaft und Calvados hinzufügen. Zucker langsam und ohne Luftblasen unterrühren.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

Gelee und Erdbeeren schichtweise auf kleine Glasschälchen verteilen, die einzelnen Schichten im Gefrierschrank stocken lassen.

Mit grünen Pistazien und Sahne garniert servieren.

Quelle:

Lehrküche des Universitätsklinikums Münster