Litschis in Gelee

Dessert » Kompott

Zutaten (4 Personen)

» 500g Litschi(s)
» 50g Zucker
» 3 EL Zitronensaft
» 5 Blatt Gelatine
» 2 Blatt rote Gelatine

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Litschis aus der Dose abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Früchte mit Zucker und Zitronensaft ca. 60min marinieren.

2. Gelatine einweichen. Den aufgefangenen Saft mit Wasser auf 500ml auffüllen und erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Hälfte der Früchte in vier kleine Ringformen verteilen und die Saftmischung dazugießen. Etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen, dann auf Dessertteller stürzen und die übrigen Litschis in den Geleeringen verteilen.

angelegt am: 10.02.2004 Rezept-Nr: 955

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke