

Himbeer-Goji-Beerengelee

Zutaten:

150 g Himbeermark
50 g Staubzucker
100 g Gojibeeren frisch
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Mark langsam erwärmen und mit den Gojibeeren mixen und passieren.
Staubzucker und ausgedrückte Gelatine auflösen.
Masse in 3 cm Halbkugel Silikonformen füllen und kühlstellen.
Nach dem auskühlen Gelee herausdrücken und in das weiche Frischkäsemousse einsetzen.

GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

