

King Coconut Water Gelee mit Champagner

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 15 Min.

Vorbereitungszeit: 3 Min.

Kochzeit: 60 Min.

500 ml **Bio King Kokosnusssaft**

1TL Agar Agar

1 Flasche Champagner

1 Schale Blaubeeren

frische Minze

1 Limette

1 Zitrone

1

Kokoswasser in eine Stielkasserolle geben und Agar Agar einrühren. Zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten unter Rühren kochen lassen.

2

Nach 5 Minuten Abkühlzeit die Gelee-Flüssigkeit in eine flache, rechteckige Form füllen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurde.

3

Geleemasse in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 1 Stunde herausnehmen und stürzen.

4

Mit einem scharfen, glatten Messer das Gelee in Würfel schneiden.

5

Geleewürfel, abwechselnd mit den Blaubeeren, in vier Sektschalen schichten.

6

Mit gekühltem Champagner aufgießen und mit einer Limettenscheibe, Minzblättern und Zitronenabrieb dekorieren.