

Kokoswasser-Gelee mit Erdbeeren und Minze

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

350 ml "Annona Hibiscus"

150 ml Rosé Sekt

1 1/2 TL Agar Agar

500 g Erdbeeren

etwas Tropicai Kokosnussmus

frische Minze

1

Kokoswasser und Sekt in eine Stielkasserolle geben und Agar Agar einrühren.

2

Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten unter Rühren simmern lassen.

3

Nach 5 Minuten Abkühlzeit die Gelee-Flüssigkeit in kleine Dessertförmchen, die mit kaltem Wasser ausgespült wurden, einfüllen.

4

Die Erdbeere der Länge nach halbieren. Nun die Früchte so auf die Flüssigkeit legen, dass die Anschnittstellen nach oben zeigen.

5

Die Dessertförmchen für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis das Gelee fest ist.

6

Das Gelee mit Hilfe eines scharfen Messers aus den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen.

7

Das fertige Kokoswassergelee mit Erdbeeren und Minzblättern garniert servieren.
