



Himbeer-Gelée – Glatt und fest dank Algen

Nährwert

ca. 324 kJ / 79 kcal pro Portion

Kochutensilien

- Stabmixer
- evtl. Sieb
- Pfanne

Zutaten

Menge

Zutat

Für 4 Personen

250 g

Himbeeren

50 g

Zucker

4 g

Agarpulver

100 g

Wasser

Vorgehen



Schritt 1

250 g Himbeeren pürieren, nach Bedarf Kerne durch Sieben entfernen.



Schritt 2

50 g Zucker und 4 g Agarpulver zu 100 g Wasser geben und für 2-3 min kochen.



Schritt 3

Mit dem Himbeerpüree mischen und für 2-3 min bei geringer Hitze köcheln.



Schritt 4

In kleine Dessertbehälter transferieren.



Tipps

Serviervorschlag

Zu Vanilleglace mit etwas Schlagrahm servieren.

Textur

Der Agar verleiht dem Himbeerpüree eine geschmeidige Textur.



Warum wird das Himbeerpüree fest?

Was ist
ein Gel?

