

Kiwi - Sekt - Gelee mit Waldmeisteraroma

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Erfrischend fruchtiges Sommer Dessert, leicht, kalorienarm, gut vorzubereiten

Zutaten

- Für das Sekt - Gelee:
- 7 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 50 g Zucker
- 400 g Kiwi, geschält, klein gewürfelt
- 400 ml trockener Rieslings - Sekt
- 100 ml Waldmeister Sirup

Zubereitungsart

Schritt1

Den Riesling - Sekt mit Waldmeistersirup und 50 g Zucker kurz aufkochen. Die Kiwis darin für 20 Sekunden blanchieren.

Schritt2

Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf 4 Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen verteilen.

Schritt3

In dem noch heißen Fond die gut ausgedrückte Gelatine auflösen und die Förmchen aufgießen.

Schritt4

Mindestens für 4 - 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, fest werden lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und den oberen Rand mit einem kleinen Küchenmesser lösen, stürzen.

Schritt7

Dazu die Gekonntgekocht echte Vanille Sauce oder Eierlikör Sabayon reichen.

Rezeptart: Gelées **Tags:** gelatine, Kiwi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kiwi-sekt-gelee-mit-waldmeisteraroma/>