

Portweingelee mit Grapefruit und

Kategorien: Dessert, Eigemacht, Marmelade, Gelee

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PORTIONEN

1	Karton	Vanillesaucenpulver
7	Essl.	Zucker
1/2	Ltr.	Milch
8	Blätter	Weißer Gelatine
1/4	Ltr.	Portwein
1/4	Ltr.	Grapefruitsaft
3	Essl.	Zitronensaft
1		Grapefruit

Anleitung:

1. Vanillesaucenpulver zusammen mit 3 El. Zucker in 5 El. kalter Milch glattrühren.
2. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Saucenpulver zugeben. 2-3 Minuten kochen lassen, dann kalt stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Portwein mit Grapefruitsaft, dem restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine tropfnaß in einen kleinen Topf geben und unter Rühren auflösen. Zum Saftgemisch geben.
4. Vier Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und den Saft hineinfüllen. 3-4 Stunden kalt stellen.
5. Zum Stürzen den Rand der Masse mit einem Messer lösen, die Tassen kurz in warmes Wasser stellen, und das Gelee dann auf Teller stürzen. Grapefruit filetieren, das Gelee mit den Grapefruitfilets umlegen und mit der eiskalten Vanillesauce servieren. Als Menüvorschlag:
Vorspeise: Spinat-Käse-Taschen
Hauptspeise: Pfannfisch mit Senfsauce
Dessert: Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce

Pro Portion: ca. 337 kcal (1408 kJ)

Gelierzeit: ca. 3-4 Stunden

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten