

Champagne cassis gelei

Met onze witte thee met champagne en cassis maakte @francescakookt een prachtig dessert.

Menugang: Nagerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 45 minuten

Met onze witte thee met champagne en cassis maakte @francescakookt een prachtig dessert.

Bereidwijze

1. Schep het bevroren fruit met de rietsuiker en 4el water door elkaar in een steelpan. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen terwijl je af en toe roert. Voeg water toe als het geheel te droog wordt.
2. Breng 400ml water aan de kook en schep hier de thee in. Laat 15 minuten trekken en schenk daarna bij het zachte fruit. Roer door en schenk door een fijne zeef heen in een andere kom. Gebruik hiervoor een pureerzeef of duw al het vocht uit het fruit met een grote lepel.
3. Week in de tussentijd de velletjes gelatine in koud water. Knijp daarna uit en roer door goed door de warme vloeistof totdat de gelatine volledig opgelost is. Proef en zoet eventueel nog verder met wat honing.
4. Laat afkoelen tot lauw en verdeel over 4 glazen schaaltes of glazen. Zet een aantal uren afgedekt in de koelkast.
5. Haal de bakjes 15 minuten voor serveren uit de koelkast. Klop de slagroom lobbige met 4 eetlepels vloeibare honing. Schenk de honingroom over de gelei. Garneer met blauwe bessen of ander rood fruit.

Ingrediënten

- 250 gram bevroren bosbessen en frambozen
- 2 el rietsuiker
- 2 tl champagne cassis thee
- 8 gram gelatine (5 velletjes)
- honing
- 200 ml slagroom
- vers rood fruit om te garneren

accessoires