

# Litschis in Gelee

Dessert » Kompott

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Litschi(s)
- » 50g Zucker
- » 3 EL Zitronensaft
- » 5 Blatt Gelatine
- » 2 Blatt rote Gelatine

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Litschis aus der Dose abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Früchte mit Zucker und Zitronensaft ca. 60min marinieren.

2. Gelatine einweichen. Den aufgefangenen Saft mit Wasser auf 500ml auffüllen und erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Hälfte der Früchte in vier kleine Ringformen verteilen und die Saftmischung dazugießen. Etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen, dann auf Dessertteller stürzen und die übrigen Litschis in den Geleeringen verteilen.

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 955

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke