

# Champagner Gelee mit Erdbeeren



## Zubereitung

100ml Champagner (alternativ Cava oder Prosecco) in eine kleine Pfanne giessen und die Gelatineblätter darin einweichen. Sobald sie weich sind, langsam erwärmen, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

In einer grossen Schüssel den Zucker mit dem restlichen Champagner verrühren. Es wird anfangs stark schäumen, das ist aber völlig in Ordnung so. Dann die Gelatine-Mischung gut einrühren und alles in ein rechteckiges Gefäss füllen. Die Masse sollte 3–5 cm hoch sein. Das Gefäss zudecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Erdbeeren kurz vor dem Servieren rüsten und vierteln und mit den 2 EL Zucker vermengen. Sobald das Champagner Gelée fest geworden ist, dieses kreuzweise einschneiden und die daraus entstandenen Würfel herauslösen.

In Gläser füllen und mit den Erdbeeren bedecken.

## Zutaten für 4–6 Portionen (zirka 700 g Gelee)

- 1 Flasche trockener Champagner, Cava oder Prosecco
- 5 Gelatineblätter (oder die entsprechende Menge Gelatinepulver)
- 100g Kristallzucker
- 250g Erdbeeren
- 2 EL Kristallzucker