

Erdbeer-Sektgelee

Ein erfrischendes Gelee mit Erdbeeren und Sekt als Dessert

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g Erdbeeren
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
100 g Zucker
400 ml roter Sekt oder Rosé-Sekt

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
Erdbeerstücke in etwa 4 Dessertgläser verteilen.

2 Zubereiten:

Götterspeise nach Packungsanleitung, aber **mit 400 ml Sekt**,
zubereiten. Götterspeise über die Erdbeeren geben, kurz abkühlen
lassen und mind. 5 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Erdbeer-Sektgelee vor dem Servieren mit einigen gehackten
Pistazienkernen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie das Gelee mit einer Dr. Oetker Vanille-Soße.