

Gelé- HALLON

60st 4-5 timmar

Ingredienser

200g färska hallon
8 gelatinblad
1dl vatten
2dl socker
4-5 msk glukossirap
1,5tsk citronsaft

Socker till garnering

Gör såhär

Mixa hallonen till en puré. Sila bort kärnor så att purén blir helt slät. Mät upp 1dl puré och ställ undan.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, i cirka 10 minuter.

Koka upp vatten, socker och glukossirap i en kastrull. Använd termometer, koka tills blandningen är 140 grader. Det tar cirka 25 minuter.

Tillsätt därefter hallonpurén och fortsätt koka blandningen, till 110 grader. Ta då kastrullen åt sidan och rör i gelatinbladen så att de löser upp sig. Tillsätt citronsaften.

Häll över blandningen i en oljad, passande silikonform. Låt stelna i rumstemperatur i cirka 4 timmar. Du kan klämma på geléhallonen genom silikonformen då och då för att se hur de känns.

Tryck ut geléhallonen när är fasta och rulla i socker.

