



# Erdbeer-Champagner Gelée auf Gervais-Rahm

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Sommerlich leicht und frisch, dabei geschmacksintensiv

## Zutaten

- Für den Erdbeer Gelée:
  - 1 kg frische Freilanderdbeeren püriert
  - 200 ml Champagner oder Sekt
  - 100 g Puderzucker
  - 1 Zitrone
  - 9 Blatt Gelatine
- Für den Gervaisrahm:
  - 100 g Gervais Frischkäse
  - 1 Becher Sahne
  - 2 cl Grand Marnier
  - Mark 1frischen Vanillestange
  - Etwas Zucker nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Erdbeer-Champagner Gelée:

### Schritt2

Die geputzten, gewaschenen Erdbeeren, mit dem Puderzucker im Küchenmixer fein pürieren.

### Schritt3

Durch ein Küchensieb streichen und den Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale und dem Champagne oder auch Sekt dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle kurz für ca. 1 min. erhitzen, unter die Erdbeeren rühren.

#### **Schritt5**

Die Masse in Portionsförmchen oder ev. auch Kaffee Tassen abfüllen und für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

#### **Schritt6**

Der Gervaisrahm.

#### **Schritt7**

Den Frischkäse mit der Hälfte der flüssigen Sahne, dem Vanillemark, dem Likör und etwas Zucker glatt rühren.

#### **Schritt8**

Die zweite Hälfte der steif geschlagenen Sahne, unterheben.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Die Förmchen stürzen, dazu kurz in heißes Wasser halten und auf einem mit Gervaisrahm ausgespiegelten Teller "mittig" anrichten.

#### **Schritt11**

Mit einem Melisse Blättchen und etwas frischer Zitronen Zeste garnieren.

**Tags:** ostern, sommerlich leicht und frisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-champagner-gelee-auf-gervais-rahm/>