



Gelierte Prosecco Kaltschale mit Himbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der köstlich leichte, erfrischende Sommergenuss

Zutaten

- 1 Fl. 0,7 Prosecco
- 1 frische Limone, ungespritzt
- Mark 1 Vanillestange
- 100 g Crème fraîche
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 100 g Zucker
- 200 g g frische, vollreife Himbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Etwas Limonenabrieb und Limonensaft, dem Zucker und 100 ml Prosecco mischen

Schritt3

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, erhitzen, auflösen (Das geht in der Mikrowelle ganz gut)

Schritt4

Dazu geben und mit dem restlichen Prosecco aufgießen, alles richtig gut durchkühlen lassen

Schritt5

Schritt6

Die Vanille Crème fraiche

Schritt7

Die Crème fraiche mit etwas Zucker und dem Vanillemark verrühren, evtl. noch etwas geriebene Limonenschale dazu geben und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Himbeeren auf gekühlten Sektschalen, tiefen Tellern oder auch Tassen verteilen. Die Kaltschale mit einem Schneebesen einmal durchrühren, darüber geben.

Schritt10

Alles mit Vanille Crème fraiche krönen, schnell mit einem Zitronemelisse Blättchen servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** gelatine, himbeeren, kaltschale, prosecco

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelierte-prosecco-kaltschale-mit-himbeeren/>