



Hemmagjorda geléhallon

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner:



Imorgon är det geléhallonens dag. Varför inte göra din egna geléhallon att bjuda vänner och kollegor på?

Receptet ger 50-60 bitar. Det är förvånansvärt enkelt att göra dessa men du måste göra dem dagen innan så att de får stå och stelna.



INGREDIENSER

10 stycken gelatinblad
150 gram frysta hallon
1 deciliter socker
50 gram glukos
5 gram citronsyra
2 teskedar vaniljsocker
strösocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka hallonen, mixa och sila sedan genom en fin sil. Späd hallonpurén med vatten tills det blir ca 250 gram.
- 2** Lägg gelatinbladen i kallt vatten.
- 3** Lägg hallonpurén, glukos och socker i en kastrull och koka upp tills sockret har löst sig. Tillsätt sedan lätt urkramade gelatinblad, citronsyra och vaniljsocker.
- 4** Häll ned smeten i silikonformar och låt stelna till nästa dag. Det är lättast med just silikonformar eftersom de är flexibla och lättare går att trycka ut godiset från.
- 5** Nästa dag rullar du godiset i socker.