BAKA

Hemmagjorda geléhallon

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

60

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.