

Gin & Tonic gelé

4 glas



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

G&T Gelé:

4 blade Dr. Oetker Husblas
100 g sukker
2 ½ dl vand
110 ml gin
150 ml indian tonic water

1 Gin & Tonic Gelé:

Læg husblas i blød i rigeligt koldt vand, et blad af gangen. Lad husblassen stå i ca. 10 min.

2 Bland sukker og vand i en kasserolle. Bring sukkerlagen til kogning, og lad lagen simre i 5 min. Fjern kasserollen fra varmen.

3 Bland gin og tonic i kasserollen, vrid husblas for vand og omrør forsigtigt massen, indtil husblassen er opløst. Fordel væsken i 4 drinksglas.

4 Sæt desserten på køl i ca. 4 timer inden servering. Pynt glassene med limeskiver, citronskaller eller anden gin garnish. Server direkte i glassene.