

Bær i Asti-gele

6-8 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 minutter.

Varm Asti og sukker langsomt op til sukkeret er opløst. Kom husblas i og rør til det er opløst. Læg friske bær i bunden af champagneglas og hæld Asti over. Stil dem på køl i ca. 3 timer til geléen er stiv. Pynt med flødeskum.

Ingredienser

1 flaske Asti, 75 cl

1,5 dl sukker

10 blade husblas

Friske bær, f.eks hindbær, brombær og blåbær

Pynt: Flødeskum