Rezept

Espresso-Gelee mit Sambucasahne

Ein Rezept von Espresso-Gelee mit Sambucasahne, am 23.05.2025

Zutaten

6 Blatt	weiße Gelatine
50 g	Zucker
	1/2 TL Anissamen (nach Belieben)
200 g	Sahne
400 ml	frisch gebrühter, starker Espresso
4 EL	Sambuca (Anislikör, ersatzweise ein anderer Anislikör)
1 Stück	Bio-Orangenschale (etwa 3 cm)
1 Päckchen	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Gelatineblätter in eine Schüssel legen und mit kaltem Wasser bedecken. In etwa 10 Minuten weich werden lassen.

2. Inzwischen den heißen Espresso mit Zucker verrühren. Gelatineblätter nacheinander aus dem Wasser heben, ausdrücken und unter den heißen Espresso rühren, bis sie nicht mehr zu sehen sind.

3. Espresso mit 2 EL Sambuca verrühren. Eine eckige Form (etwa 15 × 15 cm) mit kaltem Wasser ausspülen. Die Espressomischung einfüllen und auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und in etwa 5 Stunden richtig fest werden lassen.

4. Dann nach Belieben die Anissamen in einer Pfanne etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze anrösten. In den Mörser schütten und so fein wie möglich zerdrücken. Die Orangenschale fein hacken. Die Sahne mit dem Vanillezucker in eine hohe Schüssel geben und fast steif schlagen, sie soll noch leicht fließen. Übrigen Sambuca mit Anis und Orangenschale unterrühren.

5. Das Espressogelee vorsichtig auf ein Küchenbrett stürzen. Mit einem Messer in Würfel schneiden. Die Sahne auf Teller verteilen, die Geleewürfel hineinsetzen.