

HINDBÆRTOPPE

(10 pers.)

9 blade husblas
400 g hindbær
7½ dl hindbærssaft
10 aluforme a 1 dl,
silikoneforme el. lign.

Pynt:
Flødeskum
Evt. et drys tørrede
spiselige blomster

Læg husblassen i blød i koldt vand i mindst 10 min. Skyl hindbærrene og lad dem tørre på et stykke køkkenrulle. Varm 1 dl hindbærssaft op i en kasserolle. Kram vandet

ud af husblassen og smelt den i den lune saft. Hæld blandingen sammen med resten af saften og lad den køle af, til den er kold. Stil formene på en bakke. Kom 3 spsk. saft i hver form. Stil formene i køleskabet og lad geléen stivne. Fordel hindbærrene i formene. Hæld saften over bærrene og ryst formene lidt, så luftbobler kommer op til overfladen. Stil toppene i køleskabet og lad dem

stivne helt, det tager ca. 2 timer. Sæt formene ned i en lille skål med varmt vand i kort tid i ca. 5 sek. Vend geléen ud på tallerkner. Hvis der dannes vakuum inde i formen, så geléen ikke vil slippe, kan du skære den lidt fri i kanten eller holde tallerkenen lidt på skrå, mens du ryster tallerken og form. Server hindbærtoppene med flødeskum. Drys evt. med lidt tørrede spiselige blomster.

