

EPISODE 10 - DEUTSCHER FLAGGE-NACHTISCH

1. Guinness und Coca Cola Gelee
2. Erdbeerpüree
3. Zitronen Panna Cotta

Zutaten für ½ litre Dessert 1:

250 ml Coca Cola
250 ml Guinness
2 EL Zucker
2 EL instant Gelatine

Zutaten für ½ litre Dessert 2:

300 g reife Erdbeeren
200 ml Wasser
2 EL Zucker
2 EL instant Gelatine

Zutaten für ½ litre Dessert 3:

500 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote
1 Zitrone, Schale abgerieben
2 EL Zucker
2 EL instant Gelatine

Rezept Dessert 1:

Kombiniere alle Zutaten und vermische gründlich
Beiseite stellen

Rezept Dessert 2:

Entferne die grüne Kappe und den Stiel der Erdbeeren mit einem Schälmesser
Füge Wasser, Zucker und Gelatine hinzu und mische es zu einem dicken Püree
Beiseite stellen



EPISODE 10 - DEUTSCHER FLAGGE-NACHTISCH

Rezept Dessert 3:

Die Sahne in einen Topf geben

Reibe die Zitronenschale in die Sahne rein

Schneid die Vanilleschote mit einem Schälmesser in die Länge

Das Mark rausscharben

Die Vanilleschote und das Mark in den Topf geben

Unter Rühren aufkochen und sorgfältig aufpassen, damit es nicht überkocht

Nach dem Kochen etwa 3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen

Zum Abkühlen beiseite stellen

Wenn man den Kochtopf in die Spüle mit kaltem Wasser stellt, beschleunigt man den Vorgang

Während es noch warm ist, füge die Gelatine hinzu und mische es gründlich ein

Beiseite stellen

Gieße jedes Dessert separat in Gläser oder Formen und lasse sie im Kühlschrank erstarren, bevor die nächste Schicht hinzugefügt werden kann