

Frucht-Gelee

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Gelbes Frucht-Gelee:

2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
20 g Zucker
½ l frisch gepresster Orangensaft

Rotes Frucht-Gelee:

2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
20 g Zucker
¼ l Erdbeer-Fruchtsaft
¼ l Wasser

Zum Garnieren:

Orangenspalten
geviertelte Erdbeeren
Cocktail-Kirschen

1 Gelbes Frucht-Gelee:

Tortengelee mit Zucker und Orangensaft verrühren und nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte des überkühlten Gelees in vorbereitete Gläser füllen und erstarren lassen.

2 Rotes Frucht-Gelee:

Tortengelee mit Zucker und Erdbeer-Fruchtsaft verrühren und nach Packungsanleitung zum Gelee kochen. Die Hälfte des überkühlten Gelees auf das gelbe Gelee gießen und erstarren lassen.

3 Das gelbe Gelee bei Bedarf erwärmen und auf das erstarrte rote Gelee gießen. Das übrige rote Gelee bei Bedarf erwärmen und auf das erstarrte gelbe Gelee gießen.

4 Vor dem Servieren mit Orangenspalten, Erdbeerstücken und Cocktail-Kirschen garnieren.