Zelf zwarte bessengelei recept

± 1 uur

4 personen

Zwarte bessengelei wordt vaak gebruikt om een 'spiegel' te maken op een taart of als garnituur bij een dessert. Ben je benieuwd hoe je zelf overheerlijke zwarte bessengelei kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag.

Zwarte bessepuree

Voor dit recept heb je zwarte bessen puree (of cassiscoulis) nodig. Dit is te koop bij de horecagroothandel. Je kunt ook zelf zwarte bessen puree maken door zwarte bessen te koken en te pureren. Om de pitjes te verwijderen, kun je de bessen door een zeef wrijven.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram suiker;
- 12 gram gelatine.

Overige benodigdheden:

- 300 gram zwarte bessen puree;
- 225 milliliter water.

Recept

1. Breng 150 milliliter water met de zwarte bessenpuree en de suiker aan de kook.
2. Draai het vuur uit, zodra het mengsel begint te koken.
3. Week de gelatine voor 5 minuten in het overige water (75 milliliter).
4. Verwarm het gelatinemengsel op een laag vuur, totdat de gelatine opgelost is.
5. Roer na 5 minuten de oplossing door het zwarte bessenmengsel heen, totdat het een gelei wordt.
6. Bewaar de gelei gekoeld.
7. **Tip:**Maak de gelei voor gebruik vloeibaar door het kort op te warmen.

Handige informatie

Het bewaren van de zwarte bessengelei

Het kan natuurlijk best zo zijn dat niet alle gelei in één keer opgaat of dat je de gelei een aantal dagen van te voren maakt. Het is daarom handig om te weten hoe je de gelei het beste kunt bewaren. Je kunt de gelei het beste in een goed afgesloten glazen pot bewaren. Zet de pot op een koele en donkere plek neer.

Deel jouw zwarte bessengelei met ons!

Heb jij met dit recept zelf zwarte bessengelei gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe je de gelei hebt gebruikt. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het eindresultaat te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw creatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × BrandNewCake Runder Gelatine 60gr. (Art.nr.: BNC00047)