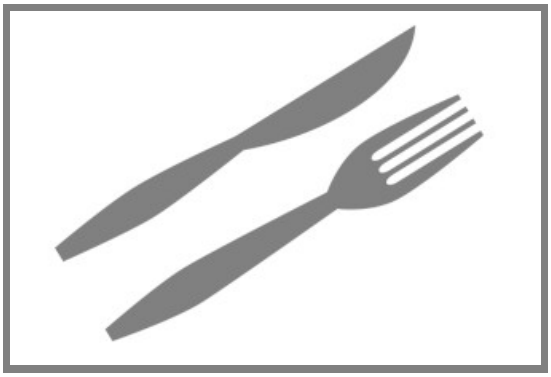
## Obstsülze



für 4 Personen

### Zutaten

1 kg Früchte, 15 Blatt weiße Gelatine, 2,5 EL Zucker, 4 cl Kirschwasser, Saft einer Zitrone, 500 ml Fruchtsaft, 500 ml trockener Weißwein, 1 cl Rum

### Zubereitung

1. Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser quellen lassen und gut ausdrücken.
2. Fruchtsaft mit Zucker und Zitrone aufkochen lassen bis der Zucker sich gelöst hat und dann die Gelatine im heißen Saft auflösen.
3. Alle Alkoholika einrühren und sehr kräftig abschmecken (beim Gelieren läßt die Würzintensität nach).
4. Auf den Boden einer Form einen Spiegel gießen und erstarren lassen.
5. Eine Ebene Früchte auslegen und mit Gelatine übergießen.
6. Wieder festwerden lassen und nochmals Früchte auslegen und mit Gelatine übergießen bis alle Früchte bedeckt sind.
7. Form kaltstellen bis die Speise schnittfest ist.
8. Zum Lösen aus der Form dieselbe kurz in heißes Wasser halten und anschließend stürzen.

### Zeitbedarf

vermutet: 2 Stunden

### dazu paßt

125 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und dazu servieren.