



FIRST LOVE

ZUTATEN (ca. 30 Stk.)

2 Teebeutel MILFORD Pretty Paris
 150 ml Wasser
 2 EL Zucker
 50 ml Sauerkirschsaft
 16 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Das Wasser in einem Topf aufkochen, zwei Teebeutel MILFORD Pretty Paris dazu geben und 8 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine 5 Minuten lang in Wasser einweichen. Die Teebeutel entfernen, die Gelatine etwas ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Mit Zucker und Sauerkirschsaft abschmecken. Die Flüssigkeit in Silikon Pralinen Förmchen in Herzform gießen und etwa 4 Stunden lang fest werden lassen. Dann vorsichtig aus den Förmchen lösen. Wenn das nicht gleich geht, am besten etwas heißes Wasser über die Rückseite der Form laufen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 10 Minuten (ohne Ziehzeit)



Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.

Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressenkontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG

Am Bauhof 13-15 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de