

Zutaten:

Abhängig von Masse gilt die Faustregel 6 Blatt Gelatine pro Liter Masse, bis zu 50% mehr Gelatine schadet nicht!



Zubereitung:

Quellen:

Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen oder Pulvergelatine mit 3-4 EL kaltem Wasser anrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Ausdrücken:

Eingeweichte Blattgelatine gut ausdrücken, damit die Speisen nicht verwässert werden.

Auflösen:

Blattgelatine bzw. gequollene Pulvergelatine zur warmen Masse im *Schlagkessel* (z.B. Weingelee) zugeben und unterrühren. Die Gelatine löst sich durch die Wärme der Masse vollständig auf

Wenn sich die Gelatine richtig aufgelöst hat, ist sie fast klar und ohne Schlieren. Sie darf beim Auflösen nicht kochen, sonst verliert sie ihre Bindefähigkeit und schmeckt leimig.

Hinweis:

Ist ein "Zaubermittel" beim Backen und Kochen. Sie sorgt bei vielen Zubereitungen, leckeren Cremespeisen, luftigen Sahnertorten und fruchtigen oder pikanten Sülzen, für die erforderliche Standfestigkeit.

Es gibt verschiedene Handelsformen:

- * Blattgelatine (weiß und eingefärbt)
- * Pulvergelatine (weiß und eingefärbt)
- * Sofort- / Instantgelatine ist ein feines Pulver, sie wird direkt in die kalten Speisen eingestreut (siehe Herstellerhinweis).

6 Blatt Gelatine bzw. 1 P. Pulvergelatine (9g) bzw. 1P. Sofortgelatine (30g) reiche aus, um 500ml Flüssigkeit zu gelieren.

Für Cremespeisen bzw. bei Zugabe von Schlagsahne oder Quark können bei 500g Masse 2-3 Blatt Gelatine weniger verwendet werden.

Enthält eine Masse sehr viel Fruchtsäure, werden auf 500g Masse 2-3 Blatt Gelatine mehr genommen.

Höhere Temperaturen im Sommer sowie ein schnelleres Festwerden der Masse erfordern mehr Gelatine.

Tipps und Kniffe:

- * Gelatine ist geschmacksneutral, sie kann für süße Speisen wie Sahnecremes oder pikanten Zubereitungen (z.B. Sülze) verwendet werden. Sie sollte trocken und geruchsfrei gelagert werden.
- * Blattgelatine lässt sich exakt dosieren.
- * Bei Blattgelatine dürfen die Blätter nach dem Quellen nicht aneinanderkleben oder sich hart anfühlen.
- * Schmecken Sie die Speisen kräftig ab Gelatine „schluckt" den Geschmack der fertigen Speisen.
- * Gelatine verträgt sich nicht mit rohen Kiwis, Ananas, Mangos und Papayas. Diese Früchte enthalten ein eiweißspaltendes Enzym. Dadurch verliert die Gelatine ihre Gelierfähigkeit und schmeckt bitter. Sollen diese exotischen Früchte trotzdem Verwendung finden, so müssen sie vorher blanchiert oder als Dosenfrüchte verwendet werden.
- * Damit geschlagene Sahne schön weiß bleibt, wird statt Sahnefestiger entweder bei Aufschlagen 3TL Sofortgelatine eingestreut oder es werden 2 Blatt aufgelöste Gelatine unter die steife Sahne gehoben.
- * Geleezubereitungen, wie Götterspeise oder Aspik, sind zum Tiefkühlen nicht geeignet. Creme- und Sahnefüllungen mit Gelatine könne eingefroren werden