

### ***Zutaten für 4 Portionen***

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Blatt rote Gelatine  
(alternativ Agar-Agar verwenden)
- 200 ml trockenen Wein
- 200 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft  
(nur frische Zitrone)
- Flüssigen Süßstoff
- Magerquark
- 500 g Erdbeeren

### ***Erdbeer-Götterspeise***

Weißer und roter Gelatine zusammen in reichlich kaltem Wasser einweichen.

300 g Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

Wein, Wasser und Zitronensaft verrühren. Die gesamte Flüssigkeit kurz erhitzen und anschließend die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Nach und nach das Erdbeerpüree mit der anderen Flüssigkeit verrühren und mit Süßstoff abschmecken.

In 4 Tassen oder Förmchen (à 200 ml Inhalt) verteilen. Alles über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Tassen oder Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Gelee auf Teller stürzen. Mit Magerjoghurt und 200 g geputzten Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit!