

Voor 4 personen



- 8 blaadjes witte gelatine
- 2 blaadjes rode gelatine
- 125 gram witte basterdsuiker
- 4 rode grapefruits
- 1 grote citroen
- 12 gram frambozen
- 4 eetlepels sinaasappel of grapefruit likeur
- 1/4 liter garderoom

Bereiding.

De gelatine 10 minuten in ruim koud water weken. De suiker oplossen in 1.1/2 dl kokend water. De siroop wat af laten koelen en de goed uitgeknepen gelatineblaadjes hierin oplossen. De grapefruits en de citroenen uitpersen en het sap bij de siroop roeren. De gelei af laten koelen tot het nog net vloeibaar is en af en toe omroeren. De frambozen wassen en 4 mooie grote bewaren. De rest over de 4 glazen verdelen. De dikke gelei vervolgens over de frambozen in de glazen schenken. Vervolgens de glazen met de gelei in de koelkast laten opstijven. Voor het serveren de likeur over de glazen verdelen. De garde room met 2 eetlepels basterdsuiker stijf kloppen en de coupes hiermee garneren. 1 achtergehouden framboos op de slagroom leggen.