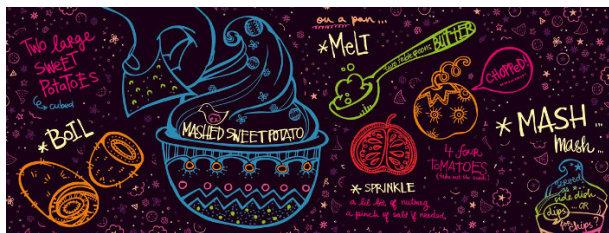




Ζελέ καρπούζι με δυόσμο και γλυκό κρασί



Ζελέ καρπούζι με δυόσμο και γλυκό κρασί

Βάζουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό να μουλιάσει και βράζουμε σε ένα κατσαρολάκι το κρασί. Όταν φουσκώσει η ζελατίνα, την στραγγίζουμε και την ρίχνουμε στο κατσαρολάκι με το καυτό κρασί και την ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί εντελώς. Πολτοποιούμε στο μπλέντερ τα 500γρ. από το καρπούζι και τα αναμιγνύουμε καλά με το ζεστό κρασί. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια και το υπόλοιπο καρπούζι και το αναμιγνύουμε κι αυτό, μαζί με το χυμό του λάιμ και το δυόσμο, μέσα στο υπόλοιπο μίγμα. Το μεταφέρουμε σε ποτηράκια ή ατομικά μπωλ και το αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 3 ώρες ώστε να πήξει.

Υλικά

- 700γρ. ψίχα καρπουζιού (επιλέγουμε άσπερμο καρπούζι)
- 100γρ. γλυκό κρασί
- Χυμό από Β½ λάιμ
- 25γρ. ζελατίνη σε φύλλα
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένα φύλλα φρέσκου δυόσμου

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 0 λεπτά

Άτομα: 6