



HJÄRTANS GOTT!

Sprid lite kärlek med hemlagade gelé hjärtan gjorda på äkta hallon.

TEXT OCH RECEPT **MIA ÖHRN** FOTO **HELÉN PE**

Hemgjorda gelé hjärtan blir en fin alla hjärtans dag-present och är en helt annan sak än butiksköpta. De blir färska, mjuka och goda, och smaken av äkta hallon i stället för essens gör en himmelsvid skillnad.

Det är lätt att använda gelatin i desserter och godis. Det finns både blad och pulver, men själv föredrar jag gelatin i bladform.

Bladen låter du ligga i kallt vatten cirka 5 minuter (men det gör inget om de ligger längre). Skaka sedan av vattnet från gelatinbladen när de känns sladdriga. Du behöver inte krama ut vattnet som det står i många recept. Låt sedan gelatinet smälta ner i en het vätska, som här en smaksatt sockerlag, eller i vispgrädd till en krämig pannacotta.

Hjärtformade silikonformar eller iskubsformar finns att köpa i inredningsbutiker och på varuhus. Citronsyra hittar du i kryddhyllan i livsmedelsaffären.

Mia Öhrn



Mia Öhrn är konditor, bagare samt författare till ett tiotal bakböcker. Just nu är hon aktuell med boken *Macarons, cupcakes, cakepops och andra söta bakverk*. På Mias blogg, www.miaohrn.se, hittar du fler goda recept och bra baktips.





Smörj formarna med ett tunt lager olja.



Lägg gelatinbladen i kallt vatten.



Passera hallonen genom en sil.



Koka socker, vatten och sirap på hög värme till 150°.



Tillsätt hallonpurén och koka till 125° på medelvärme.



Rör ner gelatinbladen och citronsyran.



Fyll massan i formarna och låt stelna.



Lossa hjärtana och rulla dem i socker.

Geléhjärtan

30 st

- 10 gelatinblad
- 200 g djupfryssta hallon (100 g hallonpuré)
- 2 ½ dl strösocker
- 1 dl vatten, knappt
- ½ dl vit sirap (75 g)
- 1 tsk citronsyra
- strösocker att vända hjärtana i

DU BEHÖVER OCKSÅ

- silikonformar
- neutral rapsolja till formarna
- hushållstermometer

1 Smörj formarna med ett tunt lager olja.

2 Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten.

3 Tina hallonen och passera dem genom en sil för att få bort kärnorna. Väg upp 100 g slät puré.

4 Koka upp socker och vatten i en kastrull. Tillsätt sirap och koka på hög värme till 150°. Rör inte för mycket under tiden.

5 Tillsätt hallonpurén, låt koka upp på nytt och koka till 125° på medelvärme. Rör om då och då. Dra kastrullen från värmen.

6 Skaka av vattnet från gelatinbladen och rör ner dem och citronsyran i den varma massan i kastrullen. Låt svalna till

ca 55° i rumstemperatur. Rör om ett par gånger under tiden.

7 Fyll massan i formarna. Låt stå i rumstemperatur och stelna 3–4 timmar.

8 Lossa hjärtana ur formarna. Torka eventuellt bort överflödiga olja och rulla dem sedan i strösocker.

Tips

Vill du variera, byt ut hallonen mot andra bär och gjut gelén i olika former.