Wackelpudding selbst gemacht

Zutaten für 4 Portionen:
6 Blatt Gelatine
5OO ml Fruchtsaft, klar, Sorte nach Geschmack

Die Gelatine für etwa 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Jedes Blatt Gelatine benötigt einen eigenen tiefen Teller mit kaltem Wasser, da sich sonst Klümpchen bilden können. Anschließend die Gelatine nicht zu stark ausdrücken und in einen Topf legen. Die Gelatine im Topf leicht erhitzen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Achtung: Die Gelatine darf nicht kochen, da sie sonst nach dem Abkühlen nicht mehr richtig fest wird. Nun den Saft unter ständigem Rühren langsam dazugeben. Gut vermischen, bis sich die Gelatine vollständig mit dem Saft vermischt hat, ca. 1 - 2 Minuten. Zuletzt den Wackelpudding über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag genießen.

Achtung, eine wichtige Info zum Saft aus welchem ihr den Wackelpudding macht: Der Saft muss immer etwas süßer sein als ihr ihn trinken würdet, da er beim Abkühlen an Süße verliert.