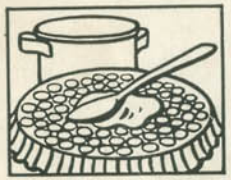
## Glanz und Frische durch Rotplombe Tortenguß

Auch Rotplombe Tortenguß ist ein Gelatineprodukt und muß dementsprechend behandelt werden. Den Beutelinhalt in 1/4 Liter Flüssigkeit (Wasser, Obstsaft, Most oder Wein) einrühren, 15 Minuten quellen lassen und einen gehäuften Eßlöffel Zucker (30 g) zugeben. Den Tortenguß und den Zucker unter Rühren und Erwärmen auf etwa 60° C auflösen, kalt stellen oder unter fließendem Wasser abkühlen. Den Guß schön gleichmäßig auf Torten und Törtchen bringen, ist nur eine Frage des rechten Augenblicks. Das Gelee muß gerade dicklich sein. Es dürfen sich beim Rühren aber noch keine Schollen bilden, sonst gibt es Klümpchen. Ist die Masse jedoch zu dünn, dringt sie in den Tortenboden ein. Deshalb ist Rotplombe Tortenguß erst nach Beginn des Geliervorganges – er setzt bei Temperaturen unter 23° C ein – auf die Torte zu geben und zwar löffelweise und von der Tortenmitte aus beginnend. Rotplombe Tortenguß, farblos und rot, gibt es zu je zehn Gramm in einem Beutel. Diese Menge ist für eine Torte mit einem Durchmesser von etwa 26 Zentimeter ausreichend. Früchte beschert uns der Sommer. Sonnengereift nehmen wir sie aber auch aus Gläsern, Dosen oder Tiefkühltruhen. Mit fertig käuflichen Torten- und Törtchenböden und mit Rotplombe Tortenguß ist schnell und mühelos etwas Leckeres zum Kaffee bereitet.



**Frisches Obst** wird, wenn es ganz ausgereift und weich ist, roh verwendet, wie zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Aprikosen und Pfirsiche. Die Früchte werden gewaschen, gut abgetropft, entsteint oder entstielt.

**Eingemachtes Obst** auf einem Sieb gut abtropfen lassen und die Früchte auf den Tortenboden legen. Sehr dekorativ sieht es auch aus, wenn verschiedene Fruchtsorten im Kranz auf dem Tortenboden angeordnet werden (Foto).

**Hartes Obst** in Zuckerwasser auf kleiner Flamme behutsam gar dünsten und darauf achten, daß die Früchte nicht zu weich werden oder zerfallen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und erkalten lassen.

Bei eingemachtem und gedünstetem Obst kann der Saft für den Guß verwendet werden, wobei die Zuckerzugabe entfällt, wenn bereits gesüßt wurde.

Ist das Obst sehr saftig, wird der Tortenboden vorher dünn mit Marmelade bestrichen. Als Obstunterlage kann auch ein Pudding dienen, der aus 1/4 Liter gesüßter Milch und 1/2 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Vanillegeschmack bereitet und erkaltet auf den Tortenboden gestrichen wird. Und das Tüpfelchen auf dem i ist schießlich eine Spritzgarnierung mit Schlagsahne oder Schlagcreme.


Gemeinschaftswerbung der Betriebe
**KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT**
501 Erfurt, Postfach 809,
**VEB GELATINEWERK CALBE**
331 Calbe/Saale, Stadtfeld 6–7,
**OTTO GRUNOW NACHF. i. V.**
3011 Magdeburg, Postfach 3
Beratung: Verlag für die Frau, Leipzig
Text und Fotoarrangements: Ch. M. Büttner, Berlin
Aufnahmen: Kurt Schwarzer, Berlin
Speisenbereitung: Küchenmeister Bonje, „Ganymed", Berlin
Klischees: VEB Reprocolor, Leipzig

III/18/36. BG 052/7/69

# Rezeptdienst 11. Folge

## Wissenswertes über Speisegelatine

Speisegelatine ist glasklar, hat keinen Eigengeschmack und ist sowohl für Geleespeisen mit gekochten als auch mit ungekochten Zutaten verwendbar. Das Aroma der Speisen bleibt erhalten und die Vitamine werden geschont. Durch ihre nicht alltägliche Form, durch Farbe und Glanz, regen Geleespeisen die Eßlust an und helfen, Appetitlosigkeit zu überwinden. Sie gefährden aber nicht die schlanke Linie, denn Speisegelatine ist kalorienarm. Ein weiterer Vorzug: Geleespeisen sind leicht verdaulich und deshalb auch für die Kinder- und Diätkost wertvoll.
Speisegelatine eignet sich auch zum Glasieren, zum Steifen von Mayonnaisen und für Cremespeisen aller Art. Mit Wein-, Milch-, Tomaten- oder Obstsaftgelatine – flach ausgegossen und beliebig geschnitten – lassen sich Obstsalate, Süßspeisen, Speiseeis, aber auch Fisch-, Geflügel-, Fleisch- und Eiergerichte sowie kalte Platten garnieren.
Speisegelatine wird im VEB Gelatinewerk Calbe produziert und in den Konsum-Nährmittelwerken Erfurt zu Götterspeise und Tortenguß verarbeitet und verkaufsfertig abgepackt.

**Wie wird Gelatine vorbereitet?** Für einen Beutel (15 Gramm) Speisegelatine wird 1/2 Liter Flüssigkeit benötigt. Von der Gesamtmenge 4 Eßlöffel in ein kleines Gefäß geben, den Beutelinhalt einrühren und 15 Minuten quellen lassen. Die so vorbereitete Gelatine unter Rühren und Erwärmen in der Flüssigkeit bei etwa 60° C auflösen. Nicht kochen lassen! Etwas abkühlen und je nach Rezept weiter verwenden.

Gelatinespeisen, die gestürzt werden sollen, kommen in Formen, die mit kaltem Wasser ausgespült wurden. Nach dem Erstarren wird der Rand vorsichtig mit einem Messer von der Form gelöst. Dann die Form einen Augenblick in heißes Wasser halten und stürzen. Damit sich die Speise verschieben läßt, wird der Teller vor dem Stürzen etwas angefeuchtet.
Soll die Speise besonders rasch erstarren, wird sie dem Kühlschrank anvertraut oder in ein kaltes Wasserbad gestellt.

**Tomatensülze:** Einen Liter Tomatensaft, mit Salz, Paprika, Zucker und Zitronensaft gewürzt, erhitzen und zwei Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. In Ringförmchen gießen, gestürzt anrichten und nach Belieben zum Beispiel mit Fisch-, Fleisch-, Gemüse- oder Eiersalat füllen und nett garnieren (Foto).

**Pikante Fleischsülze:** 300 g Fleischreste, auch Fleisch- und Jagdwurst eignen sich, sowie Gewürzgurken, klein schneiden. 1/2 Liter Fleisch- oder Würfelbrühe mit Essig und Gewürzen sehr kräftig abschmecken, erhitzen und ein Päckchen vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. Eine kleine Kastenform mit einer dünnen Schicht ausgießen, die Fülle einlegen und den Sülzsud aufgießen. Nach dem Erstarren und Stürzen garnieren (Foto) und mit Remouladensoße anrichten.

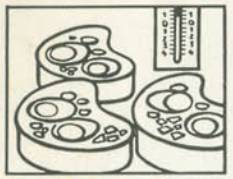
**Aspik-Eier:** Gefüllte, garnierte Eier auf Schinken- oder Lachsbrote setzen und jede Portion mit 1 bis 2 Eßlöffel Gelatine, die abgekühlt und bereits dicklich sein muß, übergießen (Foto).

**Glasierte Kalbsschnitzel:** Kleine Kalbsschnitzel (oder Schweineschnitzel) leicht klopfen und würzen. Fett erhitzen, die Schnitzel einlegen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Den Bratensatz mit 1/4 Liter Würfelbrühe verrühren, 1/2 Päckchen vorbereitete Speisegelatine darin auflösen, abkühlen lassen und die kalten Schnitzel damit glasieren. Mit goldgelb gerösteten Zwiebelringen (kalt), Tomaten und Salat garnieren. Als Beilagen eignen sich gefüllte, gedünstete Birnenhälften und Kartoffelchips (Foto).

**Wie man mit Rotplombe Speisegelatine erfolgreich umgeht, zeigen unsere leckeren Vorschläge, mit denen Sie Ihrer Familie etwas Besonderes bieten können!**

**Tellersülze:** Gekochten Kaßler in dünne Scheiben schneiden und auf Teller verteilen, mit Ei- und Gurkenscheiben, Tomatenachteln oder in Streifen geschnittenen, eingelegten Paprikafrüchten garnieren. 1/2 Liter Fleisch- oder Würfelbrühe erhitzen, mit Essig und Gewürzen kräftig abschmecken und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen und abkühlen. Nach Gelierbeginn löffelweise über das Fleisch geben und kalt stellen (Foto).

**Schweinerippchen in Gelee:** 500 g Schweinerippchen in Portionen teilen, würzen und mit drei entkernten Zitronenscheiben in 1/2 Liter verdünnten Apfelwein auf kleiner Flamme weichkochen. Das von den Knochen gelöste Fleisch auf eine Platte geben und mit mürben Apfelringen sowie eingelegten, roten Paprikastreifen belegen. Die Brühe entfetten, durch ein Sieb gießen, pikant abschmecken und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen; über das Fleisch gießen und kalt stellen.



**Tassensülze aus Geflügelfleisch:** Geflügelreste (ohne Haut) in feine Streifen schneiden, wenn nötig, mit Kochschinken und garem Gemüse ergänzen. Je 1/4 Liter Fleischbrühe und Tomatensaft pikant würzen, erhitzen und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. Mit dem Fleisch mischen und in Tassen füllen. Nach dem Erstarren auf Salatblätter stürzen und Kräuter-Remoulade darübergießen.

**Forelle in Weingelee:** Eine vorbereitete Forelle gar dünsten und abtropfen lassen. Je 1/4 Liter Fischsud und Weißwein würzen und mit Zitronensaft oder Weinessig pikant abschmecken. Einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. In die Form eine Schicht Gelee gießen, erstarren lassen, den Fisch auflegen und das restliche Gelee abgekühlt darübergießen. Nach dem Erstarren stürzen und garnieren (Foto).

**Gemüsesülze:** 2 Packungen gefrorenes Salatgemüse (oder ebensoviel gemischtes Gemüse) gar dünsten und abtropfen lassen. Je 1/4 Liter Dünstsud und Würfelbrühe pikant würzen, erhitzen und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. Abgekühlt, aber noch flüssig, mit dem Gemüse mischen, in Bechergläser füllen und nach dem Erstarren stürzen. Garnieren und mit Kräuter-Remoulade umgießen (Foto).

**Gesulzte Frühlingseier:** 250 g Spargelstücke (oder Blumenkohlröschen) in 1/2 Liter mild gesalzenem Wasser gar kochen. Die Brühe pikant abschmecken und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. Den Boden einer flachen Schüssel mit etwas Gelatine ausgießen und kurz vor dem Erstarren halbierte, gekochte Eier darauf anordnen. Dazwischen das mit gehackter Petersilie bestreute Gemüse verteilen. Den Geleerest vorsichtig darüber geben.

**Heringe in Gelee:** 1/2 Liter Essigwasser mit Salz, einer gehackten Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt, Gewürzkörner und Zitronenschale 15 Minuten leise kochen und durch ein Sieb gießen. 8 eßfertige Heringsfilets in Stücke schneiden und in der Würzbrühe 5 Minuten sieden lassen. Abgetropft in eine Schüssel legen und in der Brühe einen Beutel vorbereitete Speisegelatine auflösen. Die Heringe mit Gurken- und Eischeiben garnieren und den lauwarmen Sud löffelweise auffüllen.

**Gesulzter Fischsalat:** 750 g gar gedünsteten Fisch häuten, entgräten und in Stücke teilen. Je 1/4 Liter Fischsud und Tomatensaft pikant würzen und erhitzen. Einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. Die Fischstücke mit Essiggemüse mischen und das lauwarme Gelee darübergießen.

**Aspik zum Garnieren:** In der Regel wird dafür 1/4 Liter Sulzflüssigkeit benötigt. Durch Milch, Zitronensaft oder andere Obstsäfte, durch Weiß- oder Rotwein, Tomatensaft, Spinatsaft oder Saft von Roten Rüben, erhält Garnier-Aspik Geschmack und Farbe. Gewürzt wird pikant oder süß, je nach Art der Verwendung. Nach dem Ausgießen und Erstarren in flachen Gefäßen kann das Gelee geschnitten, gehackt oder mit Förmchen ausgestochen werden.

**Fisch, Fleisch, Eier oder Gemüse mit herzhaften Pikanterien in würziger Speisegelatine sind gekühlt nicht nur köstlich und erfrischend, sondern auch bekömmlich und appetitanregend!**

## Rotplombe Götterspeise, der feine, aromatische Nachtisch

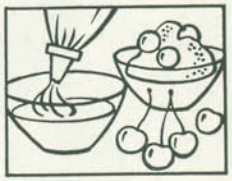
Rotplombe Götterspeise ist eine süße Geleespeise von erfrischender Eigenart, die durch das ihr zugesetzte feine Aroma verschiedene geschmackliche Nuancen besitzt. Sie haben die Wahl zwischen drei Sorten: Götterspeise mit Kirschgeschmack, mit Aprikosengeschmack oder mit Waldmeistergeschmack. An der einfachen und raschen Zubereitung werden Sie Ihr Vergnügen haben. Den Beutelinhalt mit 4 gehäuften Eßlöffel Zucker (100 g) in 1/2 Liter Wasser einrühren, zum Quellen 15 Minuten beiseite stellen und dann unter Rühren und Erwärmen bei etwa 60° C auflösen. In Portionsschälchen ausgießen und erstarren lassen. Rotplombe Götterspeise ist wandelbar. Nehmen Sie anstelle von Wasser verdünnten Kirsch- oder Aprikosensaft – und bei Waldmeister Weißwein – dann erhält die Speise einen verstärkten, besonders fruchtigen Geschmack. Sie können Götterspeise aber auch über eingemachte Früchte gießen oder die Früchte unter die Speise mischen. Verwenden Sie frisches Obst, dann bleibt durch den luftdichten Abschluß bei frischen Früchten das sauerstoffempfindliche Vitamin C besser erhalten. Nach dem Festwerden stürzen und garnieren.

**Götterspeise mit Kirschgeschmack:** Nach Vorschrift zubereiten, flach ausgießen, nach dem Erstarren in kleine Würfel schneiden und in Glasschalen füllen. 250 g Quark mit etwas Sahne, 1 bis 1 1/2 Eßlöffel Zucker mit Zitronensaft geschmeidig rühren und einen Teil davon mit Fruchtsaft rosa färben. Mit der Sterntülle die Garnierung spritzen.

**Götterspeise mit Aprikosengeschmack:** Wie bereits beschrieben zubereiten und über je einen Eßlöffel Speiseeis in Gläser füllen. Spritzgarnierung mit Schlagcreme oder Schlagsahne.

**Götterspeise mit Waldmeistergeschmack:** Mit verdünntem Weißwein zubereiten, nach dem Erstarren hacken, mit Weintrauben mischen und in Gläser füllen. Einen großen Geleewürfel in die Mitte geben und mit gespritzter Schlagsahne garnieren.

**Götterspeise mit Sahne-Häubchen:** Einen Beutel Götterspeise mit Kirschgeschmack mit 1/2 Liter Kirschsaft nach Vorschrift zubereiten, flach ausgießen und nach dem Erstarren in größere Würfel schneiden. In Gläser füllen, Schlagsahnehäubchen aufsetzen und mit einer Kirsche garnieren (Fotos auf dem Titelbild).



**Übergossener Obstsalat:** Beliebiges frisches oder eingemachtes Obst im hübschen Muster auf Teller auslegen und etwas Zitronensaft, Rum oder Weinbrand dazugeben. Eine im Geschmack passende, abgekühlte Götterspeise langsam darübergießen und kalt stellen. Anstelle von Götterspeise kann auch farbloser oder roter Tortenguß für den Guß verwendet werden (Foto).

Es gibt aber noch mehr Abwechslung beim Gelatine-Nachtisch. Was hier und auf dem Titelbild angerichtet ist, sollten Sie einmal probieren; es lohnt sich!

**Mokkagelee:** 1/2 Liter Milch, 3 Eßlöffel Zucker und 2 Teelöffel geriebene Schokolade zusammen aufkochen. 2 Teelöffel Pulverkaffee daruntermischen und einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. In ausgespülte Förmchen gießen und nach dem Erstarren stürzen. Mit Sahnetupfen und Mokkabohnen garnieren (Foto).

**Rotweingelee Trakia:** 1/4 Liter Wasser mit 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe-Vanillinzucker, 2 Nelken und einem Stückchen Zimt 5 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze herausnehmen, 1/4 Liter Rotwein Trakia dazugießen sowie einen Beutel vorbereitete Speisegelatine darin auflösen. In ausgespülte Förmchen füllen, nach dem Festwerden stürzen und mit Früchten und Sahnesternchen garnieren (Foto).

**Rotplombe Götterspeise – in Würfel geschnitten – wird auch gern als Einlage für Obstsaft-Kaltschalen sowie für Milch- und Weinkaltschalen verwendet!**