



# Gelatine gemahlen 3 St. Oetker

Gelatine gemahlen weiß

---

Artikel <b>630209</b>	Nettofüllmenge <b>27g</b>	Erhältliche MEH <b>KT 22PK</b>
--------------------------	------------------------------	-----------------------------------

Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß dient zur Festigung von zum Beispiel Sahnetorten, Cremes, Gelees sowie Sülzen. Für die Zubereitung die Gelatine mit 6 EL kalter Flüssigkeit anrühren, quellen lassen, dann bis zur vollständigen Lösung erwärmen und nach leichter Abkühlung weiterverarbeiten. Nach dem Quellen in 500 ml warme Flüssigkeit einrühren bis sie vollständig gelöst ist. Ein Päckchen Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß ist ausreichend für 500 ml Flüssigkeit und entspricht 6 Blatt Dr. Oetker Blatt Gelatine weiß.

## Inhaltsstoffe

Gelatine.

---