

PROSECCO FRUCHTGELEE

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Prosecco mit dem Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Agartine hinzufügen und alles sprudelnd zwei Minuten kochen lassen. Danach die Flüssigkeit in die gewünschte Form gießen und im Kühlschrank 2-3 Stunden aushärten. Optional kann man für einen besonders edlen Look noch etwas essbaren Goldstaub in die Flüssigkeit geben oder später die Fruchtgelees damit bestäuben.

Nach dem Aushärten die Fruchtgelees aus der Form nehmen und auf einem Teller trocknen lassen, da sie anfangs noch etwas kleben. Damit sie beim Verpacken auch wirklich nicht kleben, kann man sie leicht mit Speisestärke bestäuben.

Die Prosecco-Fruchtgelees halten etwa 1 Woche im Kühlschrank, da sie keine Konservierungsstoffe beinhalten.

ZUTATEN

Für etwa 150 g

200 ml Prosecco
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
10 g Agartine
½ TL Speisestärke
optional: essbarer Goldstaub

UTENSILIEN

kleiner Topf, Schneebesen
Eiswürfelform oder Silikonform nach Wunsch, Feinsieb