

Dessert-Rezept vom Mai 2012 – Markus und Tom

Aprikosen im Gazzosa Gelee

Zutaten (für 4 Personen):

Gelee

5 dl Gazzosa Ticinese mandarino

1 TL (3 g) Agar-Agar

Aprikosen

1 dl Süsswein (z.B. Johannisberg Valais)

2 EL Zucker

4 Aprikosen, in Schnitzen

1 EL Aprikosenkonfitüre

Zitronenmelisse zum Verziern

8 Guetzli (z.B. Petit Beurres)



Zubereitung

GELEE:

Die Hälfte des Gazzosa mit Agar-Agar verrühren, aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 2 Min. köcheln.

Restliches Gazzosa darunterrühren, in Becher verteilen, etwas abkühlen, bis die Masse leicht geliert.

APRIKOSEN:

Süsswein mit Zucker aufkochen, Aprikosen ca. 1 Min. mitköcheln, herausnehmen, etwas abkühlen.

Flüssigkeit auf ca. 1 EL einköcheln. Konfitüre darunterrühren.

Aprikosen in das halbfeste Gazzosa-Gelee stecken, mit Süsswein-Konfitüre bestreichen.

Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen, mit Zitronenmelisse verzieren. Guetzli dazu servieren.

Tipp: Aprikosen statt in Süsswein in wenig Zitronensaft und Puderzucker marinieren.