

BLOODY MARY GELÉE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Bruschetta
325g

ZUTATEN

0,9
kg



- 8 dl Tomatensaft
- 50 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 1 dl Vodka
- 12 Gelatineblätter
- 10 g Agar
- 20 g Worcestersoße
- Tabasco nach Belieben
- Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Wodka, Tomatensaft und Worcester-Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Kochen bringen, sobald die Flüssigkeit kocht, den Agar dazugeben und gut umrühren, kurz aufkochen (1 Minute). Leicht abkühlen lassen, damit die Gelatine, die anschließend hinzugefügt wird, ihre Wirkung nicht verliert. Gelatine auskneifen und unter Rühren mit der Flüssigkeit vermischen. Die Masse sieben und in eine gewünschte Form gießen. Abkühlen lassen, abdecken und für eine Nacht kalt stellen.