Bloody Mary Gelee

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Tomaten-Bruschetta 1000g

Tomaten-Bruschetta 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000