



Rezeptidee der Woche

Sommer Woche 24 / 2019

Aprikosen Kaltschale

850g	frische Aprikosen
250ml	Weißwein
250ml	Wasser
90g	Rohrzucker
1 EL	Honig
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Tortenguss, klar



Die Aprikosen waschen, halbieren, den Stein herauslösen und die halben Früchte nochmals in drei, vier gleichmäßige Stücke teilen. Weißwein & Wasser zum kochen bringen und die Aprikosen hineingeben. Die Früchte solange darin kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Dann mit einem Schaumlöffel die Aprikosen aus dem Fond nehmen.

Den Zucker mit dem Päckchen Tortenguss vermengen und in den Fond einrühren. Unter rühren kurz kräftig aufkochen. Dann vom Herd nehmen.

1 / 3 der Aprikosen mit dem Zauberstab fein pürieren und unter den Fond rühren. Die restlichen Aprikosen zusammen mit dem Löffel Honig vorsichtig unter Den Fond rühren, die Kaltschale in eine Schüssel geben und einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Zubereitung für ca. 6 Portionen



Tip: Der Tortenguss von Biovegan besteht aus Agar Agar, Kartoffelstärke, Pfeilwurzelsstärke und Weinsteinsäure, perfekt für eine Kaltschale. Das Tütchen ist mit 250ml Flüssigkeit für ein Tortengelee gedacht. Für die Kaltschale nehme ich einfach die doppelte Menge Flüssigkeit. Das gibt eine schöne dezente Bindung für die Kaltschale.