

Zwetschgen-Jelly mit Schokoladenmarzipan

Zutaten

Desserthäppchen, für 8 Gläser von je ca. 1 1/2 dl

4 dl	Wasser
1	Limette, nur Saft
3 EL	Zucker
1/2 TL	Agar-Agar (Morga)
1/4 TL	Zimt
2 Prisen	Nelkenpulver
150 g	tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut, in Schnitzchen
1/2	Rolle (ca. 40 g) weisses Modelliermarzipan
20 g	dunkle Coop Fine Food Couverture



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: 35 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Gefrieren: ca. 30 Min.

Energiewert/Glas

ca. 270 kJ/65 kcal

Mein Einkauf

- 1 Limette
- 1/2 TL Agar Agar (Morga)
- 2 Prisen Nelkenpulver
- 150 g tiefgekühlte Zwetschgen
- 1/2 Rolle (ca. 40 g) weisses Modelliermarzipan
- 20 g dunkle Coop Fine Food Couverture

Im Vorrat

- Zucker
- Zimt

Zubereitung

Wasser und Limettensaft mit allen Zutaten bis und mit Nelkenpulver unter Rühren aufkochen. Zwetschgen begeben, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln. Zwetschgen und Kochflüssigkeit in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Marzipan zwischen 2 Backpapieren ca. 2 mm dick auswallen, in 8 ungleichmässige Dreiecke schneiden.

Couverture: in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Couverture schmelzen, glatt rühren, mit einem TL unter Hin- und Herbewegen auf dem Marzipan verteilen, fest werden lassen, ca. 30 Min. gefrieren. Zwetschgen-Jelly kurz vor dem Servieren mit Schokoladenmarzipan verzieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 3/15.12.2009