



Hozzávalók:

1,5 kg szilva, 1 dl vörösbor, 2,5 dkg zselatinpor, 0,3 dl édes likőr (legjobb a narancslikőr), fél-fél mokkáskanálnyi őrölt fahéj és szegfűszeg, 5 evőkanál méz

1. A szilvát megmossuk, kimagvaljuk, egyharmadát (lehetőleg az érettebbeket) turmixoljuk, majd átszűrjük. A bort, a zselatinport, a likőrt (ez el is maradhat) meg a fűszereket hozzáadjuk és kevergetve felfőzzük. Mindössze 1-2 percig forraljuk, amíg a zselatin teljesen el nem olvad benne. A tűzről lehúзва hagyjuk egy kicsit hűlni.

2. A maradék szilvát közepes darabokra vágjuk és a mézzel együtt a még meleg zselatinos szilvapürébe keverjük.

3. Egy 1 literes űrtartalmú őzgerincformát vagy gyűrűformát megnedvesített celofánnal kibélelünk.

A szilvás masszát egyenletesen belesimítjuk. Hűtőszekrénybe tesszük, és néhány órán át, de legjobb, ha egész éjszakán keresztül dermedtjük. Másnap a formából vágódeszkára borítjuk, a celofánt lehúzzuk róla és a kocsonyát forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

Jó tanács

- Július közepétől szeptember közepéig tart a szilva szezonja, ilyenkor friss, az év többi hónapjában fagyasztott és fölengedett gyümölcsből készíthetjük.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 35 perc + dermedtés

Egy szelet: 60 kcal • fehérje: 0,4 gramm • zsír: 0,3 gramm • szénhidrát: 13,9 gramm • rost: 1,5 gramm • koleszterin: 0 milligramm