

Egy formát aszpikkal belülről vékonyan bevonunk. Ehhez a formát jól behűtjük vagy tört jég közé állítjuk. Olvasztott aszpikkal teletöltjük, s ha a forma oldalára kb. 2 milliméter vastagságban rádermedt - ez kb. 1 perc (attól függően, hogy milyen hideg a forma) -, a többit kiöntjük belőle. Rövid időre hűtő-szekrénybe tesszük, hogy az aszpik meg is kössön. Ezután bedíszítjük, megtöltjük, dermedni hagyjuk, végül a formát néhány pillanatra meleg vízbe állítjuk, és tartalmát tálra borítjuk. Szép látvány a fényes, átlátszó aszpikos bevonat. Mindig a töltelék szerinti aszpikkal smizírozunk: a vadkocsonyát vadcsontokból főzött, a halkocsonyát halcsontokból készült, a gyümölcsputingot édes gyümölcsös vagy boros zselével készítjük.