

Rezept

Espressogeelee mit Schokostückchen

Ein Rezept von Espressogeelee mit Schokostückchen, am 28.04.2025

Zutaten

150 g Zartbitter-Schokolade	1 Vanilleschote
900 ml frisch gekochter Espresso	1/4 TL Zimtpulver
500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Zartbitter-Schokolade mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken und mindestens 4 Std. ins Gefrierfach stellen.
2. Dann die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
3. Den Espresso mit dem Vanillemark, dem Zimt, dem Gelierzucker sowie dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Mischung bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
4. Die Gelierprobe machen. Das Gelee eventuell abschäumen und ca. 5 Min. leicht abkühlen lassen. Die Schokostücke untermischen und das Gelee sofort in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen. Das Gelee nach dem Abkühlen am besten im Kühlschrank aufbewahren.