Jujubes au Prosecco et érable

RECETTES – DESSERTS – TEMPS DES SUCRES



NOMBRE DE PORTION : 200

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de prosecco
- ¼ tasse de sirop d’érable
- 3 sachets de gélatine Knox sans saveur

Préparation

1. Dans un petit chaudron, mélangez tous les ingrédients.
2. Chauffez à feu moyen, en brassant constamment pendant quelques minutes jusqu’à ce que la gélatine soit dissoute.
3. Il ne faut pas que le liquide bouille.
4. À l’aide de petites pipettes, remplir les moules de silicone en évitant de prendre la mousse sur le dessus du liquide afin que les jujubes restent clairs.
5. Laissez refroidir au frigo pendant 1h30-2h00. Démoulez. Petit truc, mettre les moules sur une plaque avant de les remplir pour un transfert plus facile.