Ζελέ πορτοκαλιού με λωτό

Υλικά:

- 100ml νερό
- 150ml χυμό πορτοκάλι
- 1 μικρός ώριμος λωτός
- 40γρ σιρόπι αγάβης
- 4γρ αγάρ αγάρ σε σκόνη, 1 γεμάτο κ.γ.
- μία πρέζα φυσική βανίλια, προαιρετικά

Εκτέλεση:

1. Πολτοποιήστε το λωτό αφού τον καθαρίσετε και ανακατέψτε τον σε ένα μπωλ με το χυμό πορτοκαλιού, το σιρόπι αγάβης και τη βανίλια.
2. Σε ένα κατσαρολάκι βάλτε το νερό με το αγάρ αγάρ και ανακατεύετε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει μία βράση.
3. Αποσύρετε από τη φωτιά, και μετά από 1-2 λεπτά, ρίξτε το μείγμα του πορτοκαλιού στο νερό με το αγάρ ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα. Ρίξτε στις θήκες της αρεσκείας σας, όπως τις στυμμένες πορτοκαλόκουπες, φόρμες σιλικόνης, ή μικρά γυάλινα ποτηράκια τύπου σφηνάκια. Διακοσμήστε πχ με ρόδι και ένα πράσινο φύλλο από κάποιο μυρωδικό.
4. Τοποθετήστε το στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει και να σφίξει, περίπου 20 λεπτά. Αν προτιμήσετε τα γυάλινα ποτήρια ή τα σφηνάκια, περιμένετε να κρυώσουν καλά και τυλίξτε τα με διαφανή ζελατίνα μέχρι να τα σερβίρετε.