Limonensorbet mit Sekt

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

Zutaten (4 Personen)

» 150g Zucker
» 300ml Limettensaft
» 500ml Weißwein
» 400ml Sekt

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. In einem Topf 150ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Limettensaft und Weißwein angießen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und in eine flache, gefriergeeignete Form gießen. 4-5 Stunden in das Gefrierfach stellen und dabei immer wieder mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können.

2. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen, in vier Dessertschalen geben und mit Sekt auffüllen. Nach Wunsch mit Melisse sowie Limettenschale garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 390kcal/E1g/F1g/KH52g pro Portion

angelegt am: 24.01.2005 Rezept-Nr: 1429

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke