PrickeIndes Erdbeersorbet

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

Zutaten (6-8 Gläser)

- » 4 Zitrone(n)
- » 300g Zucker
- » 200g Erdbeeren
- » 1 Eiweiß
- » 750ml Sekt

Bewertung



Beschaffung
in jedem Discounter



Kosten bis 5€



Zubereitungszeit 91-120min

Zubereitung

- 1. Zwei Zitronen gründlich waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. 500ml Wasser, Zucker, Zitronenschale und Erdbeeren unter Rühren kurz aufkochen. Die Erdbeeren im Sud pürieren und auskühlen lassen.
- 2. Alle Zitronen auspressen. Eiweiß steif schlagen. Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Eischnee vorsichtig verrühren. Ca. 1 Stunde gefrieren. Gut durchrühren, nochmals 30min gefrieren und erneut durchrühren.
- 3. Sorbet mit einem kleinen Eisportionierer zu Kugeln formen. Jeweils 1-2 Kugeln Erdbeersorbet in vorgekühlte Gläser verteilen und mit Sekt auffüllen. Sofort servieren.

Nährwerte: 240kcal/E1g/F0g/KH42g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005 Rezept-Nr: 1912

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