Prickelndes 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