

Himbeersorbet mit Prosecco



Zutaten für 4 Personen

2000 g Himbeeren

400 g Puderzucker

16 EL Zitronensaft

4 Fl. Mionetto Prosecco

Anleitung

Du hast Lust auf ein beeriges Sorbet mit einem Schuss Prosecco als Nachspeise und suchst ein einfaches Rezept? Dann legen wir allen Hobbyköchen diese super-einfache Zubereitung ans Herz:

Himbeeren abspülen und gut abtropfen lassen. Wenn tiefgekühlte Früchte verwendet werden, achte darauf, dass diese ungezuckert sind und lass sie vor der Weiterverarbeitung auftauen. Im ersten Schritt werden die Beeren für das Himbeersorbet mit Prosecco (Empfehlung Mionetto Prosecco DOC Brut) mehrfach durch ein feines Sieb gedrückt, um sie so von den Kernen zu befreien. Das Fruchtmus wird dann mit dem Puderzucker und Zitronensaft vermischt. Anschließend werden die 500 Milliliter Prosecco untergerührt und die Masse in ein Plastik- oder Metallgefäß gefüllt.

Nun heißt es: warten. Für etwa vier Stunden wandert die Sorbetmasse mit Prosecco in das Gefrierfach. Anschließend wird die angefrorene Masse mit einem Schneebesen gut durch geschlagen und dann zurück ins Gefrierfach gestellt. Dieser Vorgang muss 3 bis 4 Mal wiederholt werden, alle 15 Minuten.

Dann ist es geschafft! Das Prosecco-Sorbet kann jetzt in kleine Schälchen oder Gläser umgefüllt werden, mit ein paar frischen Beeren und Minze dekorieren und servieren werden. Übrigens: Auch mit Erdbeeren oder Brombeeren schmeckt das Sorbet super. Wir wünschen viel Freude und Erfolg beim Ausprobieren!