

HIMBEERSORBET MIT CHAMPAGNER

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

75 ml	Wasser
75 g	Zucker
1	unbehandelte Zitrone (Abrieb)
1 Blatt	Gelatine
400 g	Himbeeren (tiefgekühlt)
1 EL	Zitronensaft

Champagner, gut gekühlt

Zubereitung:

Wasser mit Zucker und Zitronenschale zusammen kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Läuterzucker kalt stellen und durch ein Sieb geben.

Gelatine 2 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Läuterzucker auflösen.

Himbeeren mit dem Pürierstab mixen, durch ein Haarsieb streichen und zusammen mit dem Zitronensaft in den Läuterzucker geben

Die Himbeermasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten laufen lassen bis eine cremige Masse entsteht.

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist die Himbeermasse in einer möglichst weite Schüssel geben und 45 Minuten in den Tiefkühler stellen bis sich auf der Oberfläche eine Eisschicht gebildet hat.

Die Masse mit einem festen Schneebesen kräftig durchschlagen und die Schüssel wieder zurück in den Tiefkühler stellen. Den Vorgang mehrmals in einem Abstand von 30 Minuten wiederholen.

Die Konsistenz des Sorbets hängt davon ab, wie oft es durchgerührt wird. Je öfter durchgerührt wird, desto cremiger wird es.

Das Sorbet in gekühlte Gläser füllen und mit eisgekühltem Champagner auffüllen.