REZEPT FÜR SEKTSORBET MIT HIMBEERSAUCE

SEKTSORBET MIT HIMBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Portionen | 25 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 275 g SweetFamily Puderzucker
- 500 ml trockener Sekt
- 200 g TK-Himbeeren
- weiße Schokoröllchen zum Servieren

3370

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 225 g Puderzucker mit 150 ml Wasser verrühren und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Sekt ebenfalls unterrühren.

2. Sorbetmasse auf ca. 10 Eis-am-Stiel-Behälter verteilen und Stiele oder Löffel hineinstellen. Im Gefrierschrank mindestens 5 Stunden oder über Nacht durchgefrieren lassen.

3. Himbeeren auftauen lassen, durch ein Sieb streichen und mit übrigem Puderzucker verrühren. Sorbets aus den Formen lösen und mit der Himbeersauce und Schokoröllchen servieren.

Tipp:

Damit die Sorbets nicht zu schnell schmelzen, serviert sie auf einem Tablett mit crushed Ice oder Eiswürfeln.