

Champagner-Limonen-Sorbet

Zutaten: (für 10 Personen)

Saft von 5 Limonen

200 g Zucker

½ l Champagner

3 Eiweiß

20 ml Marc de Champagne

Limonenspalten zur Garnierung

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Passende Gläser im Gefrierfach kalt stellen.

Limonensaft, Zucker und wenig Champagner mischen und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Den restlichen Champagner zugießen und in einer Eismaschine gefrieren.

Inzwischen Eiweiß zu Schnee schlagen. Eischnee und Marc de Champagne in die laufende Maschine geben.

Die Masse mit einem Spritzbeutel und der Sterntülle in die Gläser füllen.

Mit Zitronenmelisse und einer Limonenspalte garnieren.

Ergänzende Kommentare:

Sie können das Sorbet auch ohne Eismaschine herstellen: Limonensaft, Zucker und Champagner mischen. In einer Metallschüssel im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe gefrieren und dabei ab und zu umrühren, so dass sich keine großen Eiskristalle bilden. Das geschlagene Eiweiß und den Marc de Champagne kurz vor dem Festwerden unterheben.