

Champagner-Sorbet

Champagner-sorbet

SORBET AU CHAMPAGNE

Zutaten für 6 Personen:
400 g Zucker
Saft von 4 Zitronen
1 Flasche trockener
Champagner

½l Wasser unter öfterem Umrühren mit dem Zucker kochen lassen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist. Den Sirup dann unter wiederholtem Rühren abkühlen lassen und mit dem Zitronensaft mischen. Den kalten Sirup mit dem Champagner verrühren, die Masse in eine elektrische Eismaschine (glacière) füllen und im Gefrierfach des Kühlschranks, besser noch im Gefriergerät cremig rühren. Wenn Sie keine glacière haben, so lassen Sie den Sorbet im Tiefkühlgerät gefrieren. Die Temperatur muß mindestens -15° betragen. Damit der Sorbet weich und geschmeidig wird, muß man ihn zweimal jeweils nach 60 Minuten im Mixer durchrühren und weitere 60 Minuten gefrieren lassen. 60 Minuten vor dem Servieren den Sorbet aus dem Gefriergerät nehmen und in den Kühlschrank stellen. Den Sorbet mit einem Kugelausstecher in eisgekühlte Gläser füllen und nach Belieben verzieren.

Unser Tip

Statt des Champagners können Sie Weißwein oder frischgepreßten Fruchtsaft für ein Sorbet verwenden, die Fruchtmasse mit Rum, Likör oder den Weißweinsorbet mit Obst aromatisieren und nach den Vorschlägen auf dem Bild garnieren.

