

Espresso-Sorbet

(bereits auf 12 Personen umgerechnet)
frei nach SZ-Magazin



Espresso-Sorbet von Erwin Rossel

½ l Espresso mit 300 g braunem Zucker vermischen, bis dieser sich aufgelöst hat. Sobald er etwas abgekühlt ist, mit 4 dl Kokosnussmilch, dem Mark von 2 Vanilleschoten und 1 TL fein gemahlenem Espresso-Kaffeepulver vermischen; evtl. mit geraspelter dunkler Schokolade verfeinern. In der Glace-Maschine (oder im Tiefkühler unter mehrmaligem guten Durchrühren) gefrieren lassen, bis ein geschmeidiges Sorbet entsteht.

Erwin Rossel, 57, ist Mitglied des 1. Poinger Männerhobbykochclubs.

NIMM

3

Espresso, brauner Zucker, Vanille

