

Champagner-Sorbet

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



und abkühlen lassen. Masse in eine Eis- oder Sorbetmaschine geben und ca. 30 Minuten zu einem weichen Sorbet gefrieren lassen (nicht hart werden lassen).

Zutaten für 6 Portionen

950 ml Wasser
200 g Zucker
1 Flasche Champagner Brut
1 1/2 Orangen (ausgepresster Saft)
1 Esslöffel Orangenzeste

Ohne Sahne, ohne Milch, ohne Ei, aber dafür mit ordentlich Schwips. Und was für einem. Hier kommt nicht irgendein Tropfen ins Sorbet... nein, nur feinsten Champagner darf es sein. Man gönnt sich ja sonst nichts, oder? Für die fruchtige Note gesellt sich noch etwas Orange dazu.

- 1 -

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und ca. 6 Minuten köcheln lassen, Zucker vollständig auflösen lassen. Champagner hinzufügen und kurz weiter köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.

- 2 -

Orangensaft und -zeste unter die Sorbetmasse rühren