

Bellini - Sorbet

Kategorien: Süßspeise, Dessert, Eis

Zutaten für: 6-8 PERSONEN

175	Gramm	Zucker
4		Weisse, reife Pfirsiche
450		G; evtl. Konserve; ca.
1		Limette
500	ml	Trockener Sekt

Anleitung:

Zucker mit 450 ml Wasser in einem Topf erhitzen und dabei rühren, bis die Kristalle aufgelöst sind, dann den Sirup aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Von den Pfirsichen die Haut abziehen. (Widerspenstige Früchte dazu vorher mit kochendem Wasser übergießen und anschließend abschrecken.) Abgezogene Früchte halbieren. Den Stein jeweils entfernen. Fruchtfleisch grob zerkleinern. Limette auspressen, den Saft durch ein Sieb zum Pfirsichfleisch gießen. Beides zusammen im Mixer pürieren. Kalten Zuckersirup dazurühren und im Kühlschrank noch einmal gut durchkühlen lassen.

Sorbetpüree in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen.

Das weiche Sorbet in eine Schüssel umfüllen und für etwa 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit es fester wird.

Sorbet mit einem Portionierer zu Kugeln formen, in weite Gläser füllen, mit gekühltem Sekt aufgießen und sofort servieren.

Tipp: Die Schüssel für das Sorbet und die weiten Serviergläser im Gefrierfach vorkühlen.