

Himbeer - Sorbet 2

Kategorien: Eis, Sorbet, Früchte, Profi

Zutaten für: 2 Personen

500	Gramm	Himbeeren
150	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
40	ml	Himbeergeist

Anleitung:

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Diesen Flüssigzucker nennt man Läuterzucker, der in der Patisserie häufig verwendet wird. Himbeeren (ein paar zur Garnitur übrig lassen) mit dem Läuterzucker kurz mixen, durch ein Sieb passieren und den Himbeergeist dazu geben. In einer Eismaschine rühren und abkühlen lassen. Das Sorbet in eine Sektschale geben. Mit ein paar Himbeeren garnieren.