Sgroppino

Prickelnde Spezialität aus Italien: Das Rezept für den erfrischenden Sgroppino ist in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

150 g	Zitronensorbet
5 cl	Wodka
3 cl	Limoncello
100 ml	Prosecco
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Sgroppino einige Zeit vor der Zubereitung die Sektflöten in das Gefrierfach geben und durchkühlen lassen. Auch die anderen Zutaten müssen gut vorgekühlt sein.

2. Das Zitronensorbet in einen Messbecher geben und mit dem Rührgerät weich schlagen. Wodka, Limoncello, Prosecco und flüssiges Schlagobers langsam unterrühren. Den fertigen Sgroppino unmittelbar in die vorgekühlten Sektgläser füllen und servieren.

Tipp

Die Sektflöten kann man zusätzlich mit frischen Früchten oder Minzeblättern verzieren. Den Sgroppino immer schnell servieren, damit er durch das Schlagobers nicht gerinnt.