Sorbetto-Grundrezept

Das Sorbetto-Grundrezept ist ideal für die Zubereitung eines sommerlichen Desserts. Das schöne Rezept kann man mit individuellen Zutaten verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

130 ml	Fruchtsaft
125 ml	Wasser
125 ml	Prosecco
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
2 EL	Läuterzucker (Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 aufgekocht)

Zubereitung

1. Mit dem **Sorbetto-Grundrezept** kann man Desserts in vielen Geschmacksrichtungen zaubern. Zuerst den Saft (oder Fruchtpüree) in einen Topf mit Wasser geben, gut umrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und wieder abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Läuterzucker herstellen: Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 in einen Topf geben, rührend aufkochen lassen und wieder vom Herd nehmen.

3. Eine Zitrone auspressen. Zitronensaft und Prosecco zur abgekühlten Fruchtsaftmischung gießen, Läuterzucker nach Geschmack zufügen und vermischen. Die Sorbetmasse nun in der Eismaschine durchfrieren lassen. Sie soll cremig, aber nicht hart werden.

4. Wer keine Eismaschine besitzt, verwendet eine flache Schüssel und lässt das Sorbet solange im Frostfach, bis es eine cremige Konsistenz annimmt. Zirka alle 20 Minuten wird die Masse vom Rand zur Mitte gut durchgerührt.

Tipp

Für das Sorbetto-Grundrezept kann man alle Früchte nach persönlichen Geschmack verwenden, zum Beispiel Erdbeeren, Kiwis oder Himbeeren.