

Himbeer-Kokos-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

500 g Himbeeren (TK) 200 g Kokosmilch 50 ml Schlagsahne

60 g Puderzucker 1 Zitrone

Für die Garnitur:

50 g Schokolade 1 Zweig Minze 1 EL Kokosraspel

Die Himbeeren mit der Kokosmilch und der Schlagsahne im Standmixer pürieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Puderzucker und zwei Esslöffel Zitronensaft zum Sorbet dazugeben. Der restliche Zitronensaft kann anderweitig verwendet werden.

Für die Garnitur von der Schokolade Röllchen abraspeln.

Mit einem Eisportionierer Kugeln vom Sorbet abstechen und auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und Schokoröllchen und Kokosraspeln garnieren und servieren.

Tina Krömer am 28. Mai 2015