

## Erdbeersorbet auf Limoncello-Cantuccini

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

200 g Tk-Erdbeeren      2 EL Puderzucker

**Für die Cantuccinis:**

20 g Cantuccini Kekse      2 cl Limoncello      4 cl Cointreau

**Für die Garnitur:**

2 kleine Baiser      2 Erdbeeren      2 Zweige Minze

**Für das Sorbet:**

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Strunk befreien. Mit Puderzucker in einen Mixer geben und zu einem cremigen Sorbet mixen.

**Für die Cantuccinis:**

Die Cantuccini Kekse in eine Tüte geben und zerbröseln. Keksbrösel in Gläser füllen und mit Limoncello und Cointreau tränken.

Das Erdbeersorbet auf den Keksen verteilen.

**Für die Garnitur:**

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Strunk befreien und vierteln. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Dessert mit Baiser, Erdbeeren und Minze garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.

Horst Ballé am 14. Juni 2018