

Beeren-Sorbet mit Sekt

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 g gefrorene Himbeeren 1 Zweig Basilikum 2 Limetten

200 ml Sekt 150 g Puderzucker

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Für das Sorbet:

Die Himbeeren kurz antauen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Limetten auspressen und Saft zusammen mit Zucker zu den Himbeeren und Basilikum geben.

Mit dem Stabmixer gut pürieren.

Sorbet-Kugel in ein Glas geben, mit Sekt begießen und Minze garnieren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Dessert damit garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 16. August 2018