

Rezept

# Champagner-Mangostanen-Sorbet

Ein Rezept von Champagner-Mangostanen-Sorbet, am 01.05.2024

## Zutaten

<b>6</b> Mangostanen	<b>120 ml</b> trockener Champagner
<b>1</b> Eiweiß (Größe M)	Salz
<b>50 g</b> Zucker	<b>1</b> Bio-Limette
Eismaschine	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Die dicke Schale der Mangostanen mit dem Messer einschneiden und die Früchte öffnen. Die weißen Fruchtsegmente herauslösen, dabei die harten Kerne abschneiden. Das Fruchtfleisch mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollen 130 g sein. Den Champagner unter das Fruchtpüree rühren.
2. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und unter die Champagnermasse heben. Die Sorbetmasse in die Eismaschine einfüllen und in ca. 30 Min. cremig fest gefrieren lassen.
3. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 6 dünne Scheiben schneiden. Das Sorbet auf Gläser verteilen und mit den Limettenscheiben garniert servieren.