

Rezept

Zitronensorbet mit Cava

Ein Rezept von Zitronensorbet mit Cava, am 20.03.2023

Zutaten

2 Zitronen
375 ml Cava (sec; spanischer Sekt)
200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Eine Metallschüssel ins Tiefkühlfach stellen. Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Zucker und $\frac{1}{4}$ l Wasser in einem Topf bei starker Hitze in 5 Min. zu Sirup kochen. Vom Herd nehmen und 1 Std. abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Zitronensirup in die eiskalte Metallschüssel geben, den Cava dazugießen und unterrühren. 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
3. Die angefrorene Masse mit einer Gabel kräftig durchrühren, damit Luft unter das Sorbet geschlagen wird. Den Vorgang in den nächsten 2 Std. etwa alle 30 Min. wiederholen.
4. Das Zitronensorbet, am besten mit einem Eisportionierer, zu Kugeln formen und in Kelchgläser oder Dessertschälchen geben.