

Pfirsichsorbet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.
Ergibt ca. 6 dl

1 ½ dl Tonic-Water
(z. B. Schweppes)

50 g Zucker

500 g Pfirsiche, in Stücken

2 Esslöffel Zitronensaft

evtl. **4 dl Prosecco**

Zuckersirup zubereiten: Tonic-Water mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in einen Messbecher giessen. Die Pfirsiche mit dem Zitronensaft begeben, pürieren.



Püree durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen.

Gefrieren: siehe Kasten.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten.

► **Tipp:** Wenig Prosecco über das Sorbet giessen.

Pro Person (ohne Prosecco): 0 g Fett, 1 g Eiweiss, 30 g Kohlenhydrate, 544 kJ (130 kcal)

Pro Person (mit Prosecco): 0 g Fett, 1 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 874 kJ (209 kcal)



Rühren, rühren und nochmals rühren



Gefrieren: Sorbet-Masse ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmässig gefrorenes Sorbet entsteht. Danach Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.