Zwischengericht

Guaven-Sorbet mit Prosecco

Zutaten:

200 g Guavenmark
50 g Himbeerpüree
200 ml Prosecco
150 g Zucker
2 EL Glucosesirup
100 ml Sahne
1 St. Zitrone
1 St. Limette

Zubereitung:

Früchte schneiden und mit dem Zucker, Glukose, Himbeer-Püree, Zitronen -und Limettensaft aufkochen, pürieren und passieren. Sahne hinzugeben, nochmals aufkochen und abkühlen lassen. Nun die Hälfte des Prosecco hinzugeben und in einer Eismaschine fertigstellen. In gekühlte Gläser anrichten und mit dem restlichen Schaumwein übergießen.