

Himbeersorbet

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

2 TL Nana-Minze Würzöl
250 g Gefrorene Himbeeren
50 g Puderzucker
Saft einer halben Limette
20 ml Gin



Zubereitung

Himbeeren mit Puderzucker, Limettensaft und Gin pürieren. Soll das Sorbet erst später serviert werden, kann es im Tiefkühlfach aufbewahrt werden und sollte dann etwa einmal pro Stunde umgerührt werden, damit es seine luftige Konsistenz bewahrt. Der Gin verhindert das Durchfrieren des Sorbets. Zum Servieren eine Kugel Sorbet auf einen Teller geben und pro Portion mit ein paar Tropfen Nana-Minze Würzöl verfeinern. Nach Belieben mit frischen Minzblättern oder Himbeeren garnieren.