

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Espresso-Sorbet

Zubereitungszeit: 4 h

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 4 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Espresso-Sorbet

Espresso-Sorbet

250 g Zucker

250 ml Wasser

500 ml Espresso

50 g dunkle Schokolade

4 cl Espresso-Liqueur

3 Prise(n) DREHMAHL© Espresso-Gold

Espresso-Sorbet

1.

Aus Wasser und Zucker einen Läuterzucker kochen. In diesen Läuterzucker nun den [Espresso](#) rühren und in einer flachen Schale einfrieren.

2.

Vor dem Servieren in einer Küchenmaschine die dunkle Schokolade klein schreddern oder mit dem Messer fein hacken.

3.

Zuletzt mit ein paar Flocken DREHMAHL® Espresso-Gold
garnieren - und fertig!