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

Champagner-Sorbet

Zubereitungszeit: 4 h

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 4 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Champagner-Sorbet

1 Flasche Drappier Champagne Carte d'Or Brut

1 Stück(e) Limette

150 g Zucker

150 ml Wasser

Champagner-Sorbet

1.*Zuerst den Läuterzucker herstellen: Dafür kochen Sie den Zucker mit dem Wasser auf und lassen diesen anschließend abkühlen.*

2. *Drappier Champagne Carte d'Or Brut (ca. 1/4 l aufbewahren) mit dem Läuterzucker und der geriebenen Schale einer Limette in die Eismaschine füllen.*

3.*Wenn das Sorbet fertig ist, geben Sie es in Sektgläser und füllen mit dem restlichen Drappier Champagne Carte d'Or Brut auf.*

Darauf ein sommerliches "Cin Cin"!