

Bellini Sorbet



Zutaten für 6 Personen

- 6 sehr reife Pfirsiche
- 100g Himbeeren
- 100g Zucker
- 25g Traubenzucker
- 1 Flasche Prosecco

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Pfirsiche quer halbieren ohne die Kerne zu entfernen. Auf ein Backblech legen, etwas Zucker darüber streuen und mit Alufolie gut abdecken. Für 30 Minuten im Ofen dünsten.

Die Pfirsichhälften aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Kerne entfernen und die Pfirsiche schälen. Diese zusammen mit den Himbeeren und dem Traubenzucker im Mixer fein pürieren, und durch ein Sieb streichen. Ausser Sie haben ein Hochleistungsgerät wie einen Thermomix oder Vitamix. Dann erübrigt sich das Streichen durch ein Sieb.

250ml Prosecco mit dem restlichen Zucker kurz aufköcheln lassen, bis die Zuckerkristalle vollständig aufgelöst sind.

Abkühlen lassen, in eine Glacemaschine geben und gefrieren lassen.

Sorbet in ein Glas füllen und zusammen mit etwas Prosecco servieren.

Tipp: Kommt das Sorbet direkt aus dem Gefrierschrank, dieses vor dem Servieren zirka 20 Minuten auftauen lassen. Sonst ist es steinhart.