

CHAMPAGNESORBET

Det ligger nærmest i navnet. Champagnesorbetens festlige kvaliteter. I den kølige sorbet suppleres sødmen med den syrlige lime og det giver en friskhed, som er fantastisk til dessert til en festlig anledning, både som den er eller anrettet som elegant tilbehør. For dekorativ ser den jo ud med dens lyse, rosa kulør.

Til

- 4 dl vand
- 2 dl sukker
- saften fra 1 limefrugt
- 5 dl champagne eller mousserende vin

Kog vand og sukker sammen til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen og pres limesaft i. Hæld forsigtigt champagnen i.

Kør blandingen på en ismaskine i 60 minutter. Frys evt. champagnesorbeten færdig i fryseren.

Kan sagtens laves nogle dage i forvejen.

Hvis du ikke har en ismaskine, kan sorbeten godt fryses i fryseren, men så skal du røre løbende, så det ikke krystalliserer.

