

Italienische Rezepte

Himbeer Espuma mit Zitronensorbet und Prosecco

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Espuma, Europa, Himbeere, Italien, Nachtisch, Obst

600 g	Himbeeren (TK oder frisch)	4	Essl. Himbeergeist
1	Zitrone, Saft	8	Kugeln Zitronensorbet
50 g	Puderzucker	0,40 Liter	Prosecco
3	Blatt weiße Gelatine	2	Stiele Zitronenmelisse
150 ml	Weißwein		

1. 24 Himbeeren beiseite stellen. Die restlichen Himbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker kurz aufkochen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein sehr feines Küchensieb streichen und 350 ml davon abmessen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weißwein leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Himbeergeist, Himbeermark zugeben und verrühren. Durch ein feines Sieb streichen und in einen Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 isi Sahnekapseln aufschrauben, kräftig schütteln und ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Jeweils 1 Kugel Zitronensorbet auf 8 Gläser verteilen. Jeweils 3 Himbeeren zugeben und die Gläser mit Prosecco halbvoll auffüllen. Himbeer - Espuma aufspritzen und mit einer Himbeere und abgezipften Zitronenmelisseblättern dekorieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Kühlzeit)