

Champagner-Limetten-Sorbet



Für 4 Portionen

150 g Zucker

200 ml Limettensaft

375 ml Champagner

1 EL Eiweiß

1 Limette, in sehr dünne Scheiben geschnitten

Außerdem

einige Blättchen Zitronenmelisse

(1) in einem Topf 300 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Zuckersirup abkühlen lassen.

(2) Limettensaft und Champagner zugießen, Eiweiß unterrühren und alles in der Eismaschine gefrieren lassen.

(3) Je 1 Sorbetkugel in ein Cocktailglas füllen, mit Limetten und Melisse garnieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

