

Limoensorbet met Prosecco

Breng het water met de suiker aan de kook. Kook het geheel 2-3 minuten tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Giet het suikerwater met de limoensap in een metalen kom. Dek de kom af met vershoudfolie en zet hem in de diepvries. Bevries het mengsel minstens 2 uur.

Klop het eiwit stijf met een garde. Roer de lichtbevroren limoenmassa krachtig door met een garde en spatel het eiwitschuim door het limoengmengsel. Dek het ijsmengsel af met vershoudfolie en zet het ca. 3 uur in de diepvries. Roer het mengsel iedere 30 minuten krachtig door met een garde zodat er geen ijskristallen ontstaan en de ijsmassa romig wordt.

Vorm ovale bolletjes met 2 lepels en doe ze in hoge glazen.

Schenk er Prosecco over en serveer direct.

4 personen:

450 ml water

250 gram suiker

sap van 6 limoenen
(200 ml)

1 eiwit

Prosecco Colmolina Merotto

Vershoudfolie

wijnadvies:

Prosecco Spumante Millesimato Colmolina Merotto

