



Grapefruit Sorbet

4 Personen

100 g Zucker
100 ml Wasser
1 ½ Grapefruit, rosa
½ Zitrone
50 ml Weisswein
2 ¾ EL Campari
1 Eiweiss
frische Pfefferminze
½ Flasche Prosecco oder Sekt

Den Zucker mit dem Wasser zu Sirup kochen und abkühlen lassen.
Grapefruit und Zitrone auspressen (ca. 150 ml) und durch ein Sieb giessen.
Weisswein und Campari dazugiessen.
Eiweiss steif schlagen und unter den Saft heben.
In ein Metallgefäss geben und gefrieren lassen und dabei alle 30 Minuten durchrühren bis die Flüssigkeit gefroren ist. (oder den Saft mit der Glacemaschine einfrieren lassen...)