Jordbær- og champagnesorbet

Ingredienser



♥ 325 g tykt jordbærsyltetøy (Strawberry Champagne Jam, se tips)
♥ 1 dl champagne eller Riesling
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en food processor og mos til en jevn masse. Ha blandingen i en litt boks eller form og sett i fryseren over natten.

Ta så den frosne blandingen ut av formen. Knus isen raskt i en food processor. Ikke kjør lenger enn nødvendig, så sorbeten beholder sin tykke konsistens.

Hvis du ikke skal bruke sorbeten med en gang, setter du den slik tilbake i fryseren. Knus isen opp igjen med en skje før du har den i små serveringsformer.

Server straks!

Tips

♥ Syltetøyet med smak av jordbær og champagne fra Stonewall Kitchen er unikt og passer veldig godt til denne desserten, men som sagt går det veldig fint å bruke et helt vanlig jordbærsyltetøy også. Det går også an å lage sorbet etter samme fremgangsmåte med andre typer syltetøy.

♥ Tilsett gjerne noen friske jordbær når du mikser sammen mosen for ekstra god jordbærsmak.

♥ Champagne / Riesling kan byttes ut med cava og annen muserende vin. Ønsker du alkoholfri sorbet, kan du bruke alkoholfri cava eller sitronbrus.

♥ De superfine formene du ser på bildet er faktisk små margarita glass av plast og egner seg veldig godt til små desserter eller forfriskninger. Du får kjøpt de i nettbutikken til Pynt til fest.

♥ Sorbeten kan lages lang tid i forveien og oppbevares i fryseren. Det er imidlertid viktig at du serveres sorbeten straks etter at du har hatt den i serveringsskåler, for den smelter fort.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-og-champagnesorbet