Frozecco (Frossen prosecco) med appelsin

Ingredienser



♥ 1 flaske (0,75 liter) prosecco (se tips)
♥ 2 dl ferskpresset appelsinsaft
♥ 2 ss sukker
♥ isbiter

Pynt:
♥ 2 appelsinskiver
♥ friske bjørnebær (kan byttes med andre bær eller sløyfes)

Fremgangsmåte

Hell prozecco i en plastboks eller lignende og sett i fryseren over natten (eller lenger).

Når du vil servere drinken, starter du med å klargjøre presset appelsinsaft. Spar noen halve appelsinskiver til pynt.

Bland appelsinsaften med sukker og rør til sukkeret løser seg opp.

Finn frem glass (sett dem gjerne noen timer i kjøleskapet i forkant, slik at de er helt kalde), og ha den sukrede appelsinsaften i glassene.

Legg noen isbiter i hvert glass.

Ta den fryste prozeccoen ut av fryseren og start med å skrape den opp med en gaffel.

Dette går nokså raskt (på grunn av alkoholen vil ikke den fryste proseccoen bli steinhard på samme måte som alkoholfri væske). Den oppskrapte proseccoen vil da se ut som slush.

Fordel slushen i glassene med en skje. Vær rask, for slushen smelter nokså fort.

Pynt hvert glass med en halv skive appelsin og gjerne noen friske bjørnebær.

Serveres straks!

Tips

♥ Prosecco er musserende vin fra Italia. Kjøpes på polet.

♥ Slushen du får når du skraper opp den frosne proseccoen smelter nokså raskt, så gjør glassene og pynten mest mulig klare før du tar proseccoen ut av fryseren og skraper den opp.

♥ Også rosévin kan fryses og lages drink av på denne måten. Se oppskrift på **Vannmelon Frosé (Frossen rosévin)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frozecco-frossen-prosecco-med-appelsin