Sgroppino al limone (Italiensk drink med sitronsorbet)

Ingredienser



8 glass:
♥ 1 liter sitronsorbet
♥ 3,5 dl vodka eller Limoncello
♥ 7 dl prosecco (1 flaske)

1 glass:
♥ 1,5 dl sitronsorbet
♥ 0,5 dl vodka eller Limoncello
♥ 1 dl prosecco

Fremgangsmåte

Ha sitronsorbet i en bolle.

Tilsett vodka (eller Limoncello). Rør dette sammen med en gaffel (det gjør ikke noe om det er noen biter sitronsorbet igjen, for de smelter).

Fyll opp med prosecco.

Øs drinken over i avkjølte cocktailglass. Serveres straks mens drinken er iskald og skummende.

Dersom du lager kun 1 drink, kan du blande dette direkte i glasset.

Tips

♥ I stedet for å bruke gaffel, kan du vispe drinken sammen med en ballongvisp eller forsiktig bruke en elektrisk håndmikser. Lager du bare 1 drink, kan den blandes i en

shaker.

♥ Hvis du vil, kan du pynte glasset med en liten sitronskive eller litt sitronskall og/eller litt frisk mynte.

♥ Prosecco er en fruktig, musserende hvitvin fra Nord-Italia. Kjøpes på polet.

♥ Jeg brukte vodka her, men som sagt er det også mange som bruker Limoncello. Limoncello er en italiensk sitronlikør. Kjøpes også på polet.

♥ Sgroppino kan også lages med andre smaker. Bytt da ut sitronsorbet med jordbærsorbet, mangosorbet osv, men behold vodka (eller Limoncello) og prosecco.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

SGROPPINO MOCKTAIL:
Alkoholfri variant lager du ved å droppe vodka (eller Limoncello) og kun bruke sitronsorbet og alkoholfrie bobler (kjøpes på polet) eller sitronbrus.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sgroppino-al-limone-italiensk-drink-med-sitronsorbet