

Kiwi-Pfefferminz-Sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ergibt ca. 5 dl

5 Kiwis (ca. 550 g), in Stücken
100 g Zucker
5 Esslöffel Pfefferminze

einige Pfefferminzblättchen zum Verzieren

Kiwis, Zucker und Minze pürieren, in eine weite Form geben. Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei ca. 3-mal gut durchrühren.

Servieren: Vom Sorbet Kugeln abstechen, mit Minze verzieren.

Tipp: Sorbetkugeln in Champagner oder Prosecco servieren. So eignet es sich auch als Zwischengang.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet zugedeckt im Tiefkühler ca. 1 Woche aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Person: 1 g Fett, 1 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 678 kJ (161 kcal)



Litschi-Prosecco-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 1½ Std.
Backen: ca. 8 Min.

Pistazien-Knusperli

80 g Zucker
50 g ungesalzene geschälte Pistazien, gehackt
50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1 Esslöffel Mehl
1 Prise Salz

Alle Zutaten mischen, Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig zwischen zwei Backpapieren möglichst dünn auswallen, auf ein Blech ziehen, oberes Papier entfernen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Teig am Rand goldgelb ist. Herausnehmen, auskühlen, in grosse Stücke brechen.

Creme (ergibt ca. 8 dl)

5 dl Prosecco mit Litschi-Aroma (z. B. Café de Paris, Blancs de Fruits)
1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale, ½ Saft
1 Esslöffel Maizena
4 frische Eier
80 g Zucker

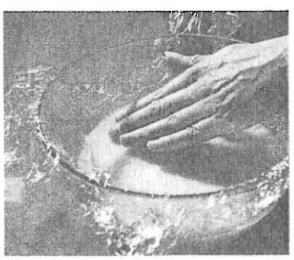
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

1. Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.

Lässt sich vorbereiten

– Pistazienknusperli 1 Woche im aus zubereiten, in einer Dose gl verschlossen trocken aufbewah
– Creme ohne Rahm einen Tag im aus zubereiten, zugedeckt im Ki schrank aufbewahren. Schlagrah vor dem Servieren darunterzieh

Pro Person: 31 g Fett, 10 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 2483 kJ (593 kcal



Gewusst wie: Damit beim A kühlen keine Haut entsteht, eine sichtfolie direkt auf die Creme le