



Sorbet van limoncello en 'witte' aardbei met prosecco en gesuikerde limoen

Bereidingstijd : 4 uur

Materialen : Staafmixer, steelpannetje, vriezer.

De heerlijke Italiaanse limoenlikeur Limoncello wordt normaal recht uit de vriezer puur geserveerd. Nu als sorbetijs in een frisse combinatie met Italiaanse mousserende wijn prosecco. 'Zomerser' kán niet!

Limocellosorbetijs:

2 dl water
200 gr suiker
70 ml limoncello
2 limoenen
5 gr gelatine
1 eiwit
2 eetlepels poedersuiker

Pers het sap uit 1 ½ limoen. Breng het water met het limoensap, de suiker en de limoncello in een steelpannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur. Los de gelatine op in een beetje water en voeg toe aan het kokende limoncello-vocht. Goed doorroeren met een garde. Laat nu afkoelen. Veeg met een halve limoen een bekken schoon. Klop hier het eiwit met de poedersuiker in op tot deze pieken krijgt. Als het limocello-vocht begint te geleren voeg dan het opgeklopte eiwit toe. Goed doorroeren. Zet het bekken met een garde erin onderin de vrieskist. Klop om het half uur goed door tot deze begint te bevriezen. Het sorbetijs is klaar als de substantie egaal/glad bevroren is

Gesuikerde limoen

2 limoenen
150 ml water
75 gr suiker
200 gr fijne kristalsuiker / griessuiker

Snij de limoenen in zeer dunne plakjes. Breng het water met de 75 gr suiker aan de kook en voeg de limoenplakjes toe. Laat ongeveer 6 minuten zachtjes koken. Haal de plakjes uit het vocht en dep ze droog op keukenpapier. Paneer ze in de griessuiker en druk de suiker stevig aan. Leg ze op een rekje en laat ze een paar uurtjes verder drogen tot ze gekristalliseerd zijn.



Sorbet van limoncello en 'witte' aardbei **met prosecco en gesuikerde limoen**

'Witte' aardbeien:

250 gr witte chocolade
1 bakje aardbeien

Smelt de witte chocolade in een stenen bakje op een zachte stand in de magnetron met een plastickje erop. Steek een aardbei aan een satéprikkerkje en haal door de gesmolten chocolade. Herhaal deze handeling en rijg alle aardbeien aan een mooie lange spies.