

## Erdbeeren-Prosecco-Sorbet



Erdbeeren-Prosecco-Sorbet

### **Zutaten für 1000 g:**

140g perfecto minus 18g Bindemittel-Perfecto 110g Zucker 1 Prise Salz 102 g Wasser 450 g Erdbeeren 30 g Zitronensaft 150 g Prosecco (oder Sekt)

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten gut mischen.-- Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren.-- Erdbeeren mit den trockenen Zutaten und dem Sekt auf höchster Stufe 2 min mixen.-- Alles mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Bei -18 Grad im Froster durchfrieren lassen.