

Champagnesorbet

- 8 personen
- Bereidingstijd: 45 min

Ingrediënten:

- 180 g suiker
- 45 g glucosestroop
- 5 g gelatine, geweekt in koud water
- 3 g citroensap
- 400 ml champagne
- enkele takjes aalbessen

Bereidingswijze:

Kook 300 ml water met de suiker en de glucosestroop.

Haal de gelatineblaadjes uit het koude water en voeg deze samen met het citroensap toe.

Plaats gedurende enkele uren in de koelkast.

Voeg dan de champagne toe.

Giet de ijsmix in de ijsmachine en laat bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.

Doe de champagnesorbet in de champagneglazen en werk af met een takje aalbessen en suikerdecoratie.