



Brombeersüppchen mit Limettensorbet

80 g Zucker
 6 cl Portwein
 ½ Espressolöffel Zitronensaft
 3 Gelatineblätter
**300 g Brombeeren, frisch
 (oder TK-Ware, aufgetaut)**

250 ml Limettensaft
 250 ml Wasser
 150 g Zucker
 2 Eiweiß

Für die Garnitur:
 Pfeffer, grob gemahlen
 essbare Blüten, in Zucker gewendet

★ Zucker, Portwein und Zitronensaft in einem Topf kurz zum Kochen bringen, dann den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und unter die lauwarme Flüssigkeit rühren, bis sie aufgelöst sind. Die Brombeeren hineingeben und nicht weiter erhitzen.

★ Den Limettensaft mit Wasser und Zucker aufkochen, danach erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Limettensirup heben, danach die Masse in der Sorbetière oder Eismaschine gefrieren.

★ Zum Servieren die lauwarme Brombeersuppe in tiefe Teller oder Dessertgläser geben und mit je ein bis zwei Nocken Limettensorbet belegen. Mit etwas Pfeffer bestreuen und mit den Zuckerblüten garnieren.

PROFITIPP Brombeeren und Limetten – eine sommerlich-erfrischende Geschmackskombination und farbliches Highlight zum Abschluss einer jeden Menüfolge. Auch gesundheits- und gewichtsbewusste Gäste werden von diesem leichten Dessert begeistert sein.