

GRAN BIANCO

SORBET

Zutaten für 6-8 Kugeln:

- 300 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 35 ml Gran Bianco Walcher
- etwas geriebenes Zitronengelb
- 100 ml Südtiroler Schaumwein
- 100 ml Naturjoghurt
- Limettenabrieb oder Lemongrass

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Den Gran Bianco Walcher und das Zitronengelb begeben. Den Südtiroler Sekt und Naturjoghurt einrühren. In der Eismaschine auf Bedarf gefrieren/frosten lassen. Das Sorbet attraktiv anrichten. Mit etwas Gran Bianco veredeln.

Garnitur:

Limettenabrieb oder Lemongrass



GRAN BIANCO

SORBETTO

Ingredienti per 6-8 palline:

- 300 ml di acqua
- 100 g di zucchero
- 35 ml di Gran Bianco Walcher
- mezza scorza di limone grattugiata
- 100 ml di spumante altoatesino
- 100 ml di yogurt naturale
- scorza di lime grattugiata o citronella

Preparazione:

Portate acqua e zucchero ad ebollizione e lasciate raffreddare. Aggiungete il Gran Bianco Walcher e la scorza di limone grattugiata. Infine aggiungete anche lo spumante altoatesino e lo yogurt naturale. Fate congelare il composto nella gelatiera. Al completamento presentate il sorbetto in modo attraente, rifinandolo ulteriormente con un po' di Gran Bianco Walcher.

Per decorare:

Scorza di lime grattugiata o Lemongrass

