

CITRUS

LEMONGRASS SORBET

Zutaten:

- 300ml Wasser
- 100g Zucker
- 35ml Citrus Agro Naturalis Sapor Bio Walcher
- etwas geriebene Limettenschale
- 100ml Südtiroler Schaumwein
- 100ml Naturjoghurt
- Lemongrass und je einen Spick Limette

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Den Citrus Agro Naturalis Sapor Bio und die geriebene Limettenschale begeben. Den Sekt und Naturjoghurt einrühren. In der Eismaschine gefrieren/frosten lassen.

Servieren:

Das Sorbet im Glas attraktiv anrichten. Mit etwas Citrus Agro Naturalis Sapor Bio veredeln. Grünes Lemongrass und/oder Limettenspik als Garnitur verwenden.



CITRUS

SORBETTO ALLA CITRONELLA

Ingredienti:

- 300ml di acqua
- 100g di zucchero
- 35ml Citrus Agro Naturalis Sapor Bio Walcher
- un po' di scorza di lime grattugiata
- 100ml di spumante altoatesino
- 100ml di yogurt naturale
- Citronella e qualche spicchio di lime

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero e lasciare raffreddare. Aggiungere il Citrus Agro Naturalis Sapor Bio e la scorza di lime grattugiata. Aggiungere lo spumante e lo yogurt naturale. Congelare nella gelatiera.

Servire:

Disporre il sorbetto in modo attraente in un bicchiere. Affinare con un po' di Citrus Agro Naturali Sapor Bio. Per decorare usare un pó di citronella verde e/o uno spicchio di lime.

