



Mandarinensorbet mit Sekt

Zeit gesamt
12h 40minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	500 ml
Zucker	300 g
Clementine	2 kg
Zitronen	2 St.
Granatapfel	1 St.
Sekt, trocken	1 L

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Frischhaltefolie, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter heißes Wasser und Zucker geben. Mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen.

2. Clementinen und Zitronen halbieren und Saft auspressen.

3. In den Mixbehälter 700 ml Saft geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 4 mixen. Anschließend in eine flache, mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform füllen, ca. 30 Min. abkühlen lassen und dann für mindestens ca. 12 Std. ins Gefrierfach stellen.

4. Granatapfel halbieren und durch Klopfen mit einem Löffel Kerne aus der Schale lösen. Die gefrorene Masse aus der Auflaufform stürzen und in grobe Würfel schneiden. In den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung mitrühren. Die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen.

5. Jeweils eine Kugel Clementinensorbet in ein Sektglas geben, mit gekühltem Sekt auffüllen und mit Granatapfelkernen dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer es weniger süß mag, verwendet 50 g weniger Zucker.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	803 kcal
Kohlenhydrate	167 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	1 g