

på tallriken

Nyårsbubblande hallonsorbet



8 personer:

Lager 1, Hallonlikör:

- 16 cl gin
- 100 g frysta hallon
- 100 g socker

Alternativ: Köp färdig likör

Lager 2 Hallonsorbet:

- 2 pkt frysta hallon á 250 g
- 3 dl strösocker
- 1 äggvita
- 2 1/2 dl vatten
- 2 msk färskpressad citronsaft

Alternativ: Köp färdig sorbet

Lager 3

- 1 fl mousserande torrt vin. (Vi använde Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne Brut (135:-))
- Ev citronmeliss- el mynta blad som dekor

Gör så här:

Hallonlikör (görs ett par dagar innan):

1. Häll gin, hallon och socker i en stor burk eller kastrull med lock. Låt stå i rumstemperatur minst ett par dagar och rör om mellan varven. När allt socker lösts upp är det dags att sila upp likören i en väl rengjord flaska. Använd en finmaskig sil. Mosa bären så du får ut så mycket vätska som möjligt. Likören ska helst stå och dra i ett par dagar.

Sorben (görs minst 6 timmar innan servering):

1. Koka upp hallon, vatten, och socker. Låt svalna och mixa. Sila/ passera bort kärnor från hallonmixen. Blanda i citronsaften.
2. Vispa äggvitan till ett hårt skum, häll i hallonblandningen och rör runt tills allt är blandat. Skjuts in i frysen. Rör om/ fluffa upp sorben med gaffel då och då under infrysningen.
3. Sorben bör stå i frysen i minst 6 timmar innan servering.

Servering:

1. Kyl ner 8 portionsglas.
2. Häll ett par centiliter likör i de kylda glasen.
3. Lägg en kula sorbet i varje glas och fyll upp med mousserande vin precis innan desserten ska avnjutas.
4. Dekorera med en kvist citronmeliss eller mynta om du vill.