

Kiwi-Sekt-Sorbet

- 3 Eiweiß* steif schlagen,
200g Zucker während dem Schlagen einrießeln lassen. Kalt stellen.
4 – 5 Kiwis schälen, in grobe Stücke schneiden und pürieren.
Wichtig: *Nicht zu lange pürieren, um nicht die schwarzen Kerne der Kiwis zu zerschlagen!*
- 1/8 l lieblichen Weißwein* zu den Kiwis geben, den Eischnee unter die Masse heben, in einen gefrierfesten Behälter füllen, verschließen und ca. 4 Stunden bei -20°C im Gefrierfach einfrieren.
Wichtig: *Während des Gefrierens alle 20 min. durchrühren, daß sich die Masse nicht absetzen kann!*
- 1 Flasche milden, roten Sekt* kalt stellen; von der gefrorenen Masse Nocken abtrennen, in Sektschalen geben, mit dem kalten Sekt auffüllen.
- Zubereitungszeit:** ca. 5 Stunden
- Beilage:** Ein mittleres Festessen