

Glühwein-Sorbet mit weißer Schokoladen-Ganache, Beeren & Spekulatiusbrösel



Süßer Abschluss mit weihnachtlichen Aromen

Den süßen Abschluss unseres Weihnachtsmenüs 2023 bildet eine Kombination aus weihnachtlichen Aromen von Glühweingewürzen & kräftigem Rotwein, dazu eine weiße Schokoladencreme und knusprige Brösel von Spekulatius-Keksen.

Wir wünschen allen ein fröhliches und gesegnetes Weihnachtsfest, eine erholsame Zeit und köstlichen Genuss.

Hier die heutige Rezeptur für „**Glühwein-Sorbet mit weißer Schokoladen Ganache, Beeren & Spekulatiusbrösel**“:

Zutaten

Für das Sorbet:

- 250 ml Rotwein
- 300 g Blaubeeren, gefroren
- 1 Biozitrone
- 1 Bioorange
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 10 g Ingwer
- 1 Zimtstange
- 100 g Zucker

Für die Ganache:

- 200 g Sahne
- 100 g weiße Schokoladen Kuvertüre

Extra

- 6 Spekulatius-Kekse
- Ein paar Beeren zur Dekoration

Zubereitung

Mit einem Sparschäler die Schale der Zitrone und Orangen dünn abziehen. Den Saft auspressen.

Den Rotwein mit den Gewürzen, dem ausgepressten Saft und den Schalen erhitzen, dann beiseitestellen und 15 Minuten ziehen lassen.

Alles durch ein Sieb gießen. Den Wein mit den Blaubeeren und Zucker mischen und mixen. Abkühlen lassen und in einer Eismaschine frieren. Alternativ im Gefrierfach frieren, dabei alle 45 Minuten pürieren.

Für die Ganache die weiße Schokoladenkuvertüre möglichst klein hacken.

Sahne kurz aufkochen und sofort die Kuvertüre mit der Sahne übergießen. Mit einem Holzlöffel so lange glattrühren, bis die Ganache glänzt. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die weiße Schokoladencreme mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen.

Spekulatius-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu Bröseln klopfen bzw. rollen.

Zum Anrichten, die Ganache in eine Spritztüte geben und kleine Spitzen auf Teller spritzen. Beeren und Spekulatius-Brösel verteilen und jeweils eine Nocke Sorbet anlegen. Wer möchte, kann etwas Sorbet antauen und als Soße verwenden.