

ROSÉ - SORBET

MIT MINZE UND BUNTEN FRÜCHTEN

DESSERT

ZUTATEN (2 Personen)



Bild und Rezept von:
Corinna Chiriatti

- 4 vegane Kekse
- eine Handvoll Blaubeeren
- 1 Kiwi
- 1 Handvoll Brombeeren
- 6 Erdbeeren
- frische Minze
- 1 Espresso
- 2 große Kugeln Zitroneneis
- 2 Esslöffel Rhabarber-Sirup
- 2 Esslöffel Zucker
- 0,2 Liter SONTINO® BioVegan Cabernet Sauvignon Rosato

ZUBEREITUNG

- Die Kekse zerbröseln und auf dem Boden der beiden Gläser verteilen.
- Den warmen Espresso und Zucker hinzugeben.
- Das Obst waschen und schneiden.
- Zusammen mit dem Eis schichten.
- Zum Schluss mit Sirup und SONTINO® BioVegan Cabernet Sauvignon Rosato übergießen.
- Im Anschluss direkt genießen.