

Johannisbeer-Sorbet mit Beeren und Williamsbirne



Zutaten pro Person:

1-2 Kugeln Johannisbeersorbet
1/3 Tasse frische Johannisbeeren
1 TL Williamsbirne
1 Blatt Minze als Dekoration

1. Johannisbeeren waschen und entstielen.
2. Sorbet in ein geeignetes Kelchglas einfüllen, mit den gewaschenen frischen Beeren umlegen.
1 TL Williamsbirne am Rand zugießen.
3. Mit einem frischen Minzblatt dekorieren.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Nachspeisen, Eis, Früchte, französisch