



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Erdbeersorbet-Rosenblüte mit Hibiskushippe

Rezept für 10 Personen

ZUTATEN:

Erdbeersorbet:

1250 g Erdbeeren
250 g Zucker
250 ml Sekt
2,5 EL Rosenwasser
2,5 Eiweiß
2,5 Schuss Schnaps

Knusperhippe mit Hibiskusblüte:

625g Mehl
560 g Puderzucker
310 g Eiweiß
125 g Butter
250 g Sahne
50 g Hibiskusblüte, gehackt

ZUBEREITUNG

Erdbeersorbet:

Zucker karamellisieren und dann die gewaschenen Erdbeeren hinzugeben. Mit einem Schuss Schnaps abschmecken und dann zusammen mit Eiweiß, Rosenwasser und dem Sekt pürieren und in der Eismaschine frieren.

Knusperhippe mit Hibiskusblüte:

Alle Zutaten vermischen und dann für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Dann auf Backmatten streichen und bei 160°C für 5-10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.