

VERPOORTEN Himbeersorbet in der Hippe für die Home-Party

Zutaten

Himbeersorbet Dessertwettbewerb Sommer 2009 "C. N. VERPOORTEN Himbeersorbet in der Hippe für die Home-Party"

Für 8 Hippen:

30 g Puderzucker

30 g Mehl

40 g Sahne

1 feste Pappe (DIN A 4)

50 g weiße Schokolade

1 Esslöffel geschmacksneutrales Pflanzenöl

800 g gefrorene Himbeeren

60 g Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Esslöffel Puderzucker



Zubereitung

Aus der Pappe einen Kreis mit einem Durchmesser von ca. 13 cm ausschneiden. Puderzucker, Mehl und Sahne zu einem glatten Teig verrühren. Mithilfe der Schablone und einer Palette vier dünne Kreise auf ein Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 180 °C) ca. 4 Minuten backen. Die noch heißen Hippen mit einer Palette vom Backblech lösen und über umgekehrt aufgestellte Gläser hängen. Fest werden lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Nicht zu viele Hippen gleichzeitig backen, da sie sehr schnell fest werden und sich dann nicht mehr formen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Öl unterrühren. Aus Backpapier eine kleine Spritztüte formen, damit Deko-Ornamente auf Backpapier spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Himbeeren antauen lassen. Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu den Himbeeren geben. Mit einem Pürierstab die Himbeeren pürieren, bis eine cremige aber noch feste Eismasse entsteht. Den Puderzucker gleichmäßig darüber stäuben und nochmals kurz mithilfe des Pürierstabes unter das Sorbet mischen. Mit einem Eisformer schöne Kugeln abstechen. In die fertigen Hippen geben, mit Deko-Ornamenten und frischen Himbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Himbeersorbet in der Hippe für die Home-Party](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de