

# Caipi Dessert und Bowle



## Einkaufsliste:

Für 6-8 Gläser Dessert

100 ml Limettensaft

Abrieb von 8 Limetten

200 g Zucker

2 Pck. Pulvergelatine oder 10 Blatt  
Gelatine

400 ml Sekt

200 ml Sahne

300 g Joghurt

Für 6-8 Personen Bowle:

10 Limetten

200 g brauner Zucker

150 ml Cachaça oder Rum

1500 ml Sekt, halbtrocken

Crushed Ice nach Belieben

1500 ml Sprudelwasser

## So wird's gemacht:

Für das Dessert:

Limetten reiben und pressen. Abrieb mit dem Zucker mischen. 4 EL Limettenzucker beiseite stellen. Den restlichen Zucker mit dem Saft aufkochen. Gelatine in Wasser einweichen und zu der erhitzten Limettenmasse geben, gut verrühren bis die Gelatine geschmolzen ist.

Masse leicht abkühlen lassen, durch ein Sieb geben und Masse auf zwei Gefäße gleichmäßig aufteilen. Sekt mit der Hälfte der Limetten-Gelatine-Masse aufgießen. 2 EL Limettenzucker einrühren.

Die Sahne steif schlagen, Joghurt einrühren und zum Schluss die restliche Limetten-Gelatine-Masse in die Sahnecreme rühren. 6-8 Gläser in kleine Schalen stellen, sodass die Gläser leicht angeschrägt in der Schale stehen, etwas Sahne-Limettencreme auf die Gläser verteilen und ca. 30 Minuten ins Eisfach stellen.

Limetten-Sekt-Masse umrühren und nach der Ruhezeit etwas von dieser Masse in die Gläser geben. Gläser zur anderen Seite angeschrägt für 30 Minuten ins Eisfach stellen. So fortfahren bis die Gläser gefüllt sind. Zum Schluss mit dem restlichen Limettenzucker bestreuen und eiskalt aber nicht gefroren servieren.

Für die Bowle:

4 Limetten reiben und pressen, Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen und den Cachaça hinzugeben. Die restlichen Limetten achteln, in ein Gefäß geben, Limettenmischung hinzugeben. Mit Sekt und Wasser nach Belieben aufgießen und mit Crushed Ice servieren.