



## Rossini (Bellini med jordbær)

### Ingredienser

- ♥ 200 g jordbær (se tips)
- ♥ 0,5 dl sukker
- ♥ saft av en halv sitron
- ♥ 1 flaske prosecco (se tips)

### Fremgangsmåte

Hvis du vil servere drinken til flere, lønner det seg å gjøre klar jordbærmosen i forkant.

Rens jordbærene og ha dem i en food processor sammen med sukker og sitronsaft. Kjør blandingen sammen til en glatt mos.

Press mosen gjennom en sikt (da unngår du grumsete drink).

Oppbevar jordbærmosen kjølig.

Ved servering fylles et par spiseskjeer jordbærpuré i champagneglass. Fyll opp glasset med prosecco (hell forsiktig, litt og litt, for å unngå at det bruser opp for mye).

Serveres straks.

### Tips

♥ Hvis du vil lage kun en liten porsjon, kan du bruke følgende mengde per glass:

#### Til 1 glass:

3 jordbær



1 ts sukker  
1 ts sitronsaft  
125 ml prosecco

♥ Det blir klart best smak med søte, ferske jordbær, men utenom jordbærsesongen går det greit å bruke frosne jordbær, som tines før de moses med sukker og sitronsaft.

♥ Det skal ikke være isbiter i denne drinken, så sørg for at både jordbærmosen og proseccoen er skikkelig kald. Ha gjerne glassene en stund i kjøleskapet også, så de er kalde før du skal bruke dem.

♥ Siden dette er en italiensk drikk, skal boblene helst komme fra prosecco. Bruker du i stedet champagne, kalles drinken for "**Rossini Royale**".

♥ Som sagt er Rossini en variant av den enda mer berømte [Bellini](#), som lages med ferskenpuré. **Puccini** lager man ved å bytte ut ferskenpuré med mandarinpuré, og **Tintoretto** ved å bytte ut ferskenpuré med granateplejuice. Se også oppskrift på [Mimosa](#) (appelsinjuice og champagne/prosecco), [Mimosa med pasjonsfrukt](#) og [Poinsettia \(Mimosa med tranebær\)](#).

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Rossini Mocktail:** Alkoholfri Rossini får du ved å bytte ut prosecco med alkoholfrie bobler eller bruk club soda, farris eller sitronbrus.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rossini-bellini-med-jordbaer>