

leichter und eleganter als normales Eis

Erdbeersorbet

4 Portionen

Zutaten

300 g reife Erdbeeren, 75 g Zucker, 75 ml Zitronensaft, 0,5 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Zucker im 75 ml Wasser aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen
3. Zuckerwasser vom Herd nehmen und Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen
4. Erbeeren putzen, waschen und pürieren
5. ggf. Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen um die grünen Kerne zurückzuhalten
6. Zuckerwasser und Zitronensaft unter die Erdbeermasse rühren
7. die Masse im Tiefkühlfach kalt stellen und alle 60 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, damit sie fluffig wird
8. alternativ dazu die Masse in eine Eismaschine geben.

Zeitbedarf

30 Minuten Vorbereitung, 6 Stunden zum kalt werden

dazu paßt

Sekt

