



Zutaten:

250 ml Zitronensaft
200 g Zucker
300 ml Wasser
3 Stck. Eiweiß



Rösle
Schneebeesen



Küchenprofi Mini
Kochtopf



Lurch Zitruspresse
SQUEASY



La Rochère
Dessertschale
Périgord, 6er-Set



WMF Messbecher
Gourmet aus Glas,
0,5 Liter



Westmark
Eisportionierer
Profi



Mono A
Dessertlöffel
brilliant poliert



Westmark
Eidottertrenner



Fritel Eismaschine
IM 1252

1

Das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

2

Den Herd ausschalten, wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronensaft in die Zuckerlösung geben und eine Stunde lang im Kühlschrank abkühlen lassen.

3

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach mit dem kalten Zitronensirup vermischen, bis eine schaumige Masse entsteht.

4

Die Mischung in die Eismaschine geben und 30 bis 40 Minuten laufen lassen, bis das Eis fest wird. Tipp: Stellen Sie das Sorbet vor dem Servieren eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, dass sowohl der Gefrierbehälter als auch die Mischung ausreichend kalt sind.

Der Zusatz von Alkohol erschwert die Eisherstellung. Wenn Sie der Zubereitung noch ein wenig Alkohol hinzufügen möchten, tun Sie dies, wenn die Mischung fester ist, durch die Einfüllöffnung im Deckel der Eismaschine.

Achten Sie darauf, dass der Gefrierbehälter immer ganz trocken in den Gefrierschrank gestellt wird. Indem Sie ihn in eine geschlossene Plastiktüte stecken, verhindern Sie, dass sich Eiskristalle bilden.