

Brombeer - Sorbet

Kategorien: Dessert, Süßspeise, Eis, Sorbet

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Brombeeren
1/2		Zitrone; Saft und Schale
150	Gramm	Puderzucker
2		Eiweiß
1		Pfirsich
400	ml	Pfirsichlikör

Anleitung:

Brombeeren puerieren, mit Zitronensaft mischen, Puderzucker darin auflösen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Eischnee mit dem Pueree und abgeriebener Zitronenschale mischen.

In eine Edelstahlform geben und fuer 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Alle 30 Minuten durchruehren. Kurz vor dem Servieren mit Puerierstab cremig ruehren.

Pfirsich in Spalten schneiden, diese in Zitronensaft wenden.

In vorgekuehlte Glaeser je 1 Kugel Sorbet geben, Pfirsichspalten dazu. mit Pfirsichlikoer aufgiessen.