

Caipirinha - Sorbet

Kategorien: Süssspeise, Eis, Sorbet

Zutaten für: 1 Rezept

FUER 6-8 PERSONEN

200	Gramm	Zucker
4		Limetten
100	ml	Cachaca (Zuckerrohrschnaps) Z.B. Ypioca oder Pitu

Anleitung:

Zucker mit 500 ml Wasser in einem Topf erhitzen und dabei rühren, bis die Kristalle aufgelöst sind, dann den Sirup aufkochen und 5 Minuten koecheln lassen. Vom Herd nehmen, auskühlen und im Kuehlschrank erkalten lassen.

Limetten heiss waschen, mit einem Tuch abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft saemtlicher Fruechte auspressen und durch ein Sieb zum Zuckersirup giessen. Limettenschale und Zuckerrohrschnaps dazuruehren und alles im Kuehlschrank nochmals durchkuehlen.

Sorbetsirup in die Eismaschine fuellen und gefrieren lassen.

Tipp: Limetten und Zitronen lassen sich besser und ergiebiger auspressen, wenn sie vor dem Aufschneiden auf dem Kuechentisch mit dem Handballen kraeftig gedruickt und geknetet werden.