

Kiwi - Sorbet 3

Kategorien: Dessert, Eis, Sorbet, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Wasser
450	Gramm	Kiwis
1		Eiweiss
1		Zitrone; Saft
1/4	Ltr.	Riesling

Anleitung:

Den Zucker mit dem Wasser kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Kiwis schälen und im Mixer pürieren. Die Hälfte durch ein Sieb passieren, wenn man nicht allzu viele Kerne im Sorbet mag. Das Eiweiss schlagen, dann Fruchtmark, Zitronensaft, Weisswein, Eischnee und Zuckersirup gut vermischen und in die Eismaschine geben. Serviervariationen: Cremig in Glaeser spritzen und servieren. In Glaeser spritzen, fest gefrieren lassen, mit Gewürztraminer übergießen. Das Sorbet nicht in eine Eismaschine, sondern in einer flachen Schale gefrieren lassen. Dann wie ein Granit mit dem Löffel abschaben, in Glaeser füllen und mit trockenem Champagner aufgießen.