

Mango - Sorbet mit Exotische Fruechte

Kategorien: Dessert, Eis, SorbetFrüchte

Zutaten für: 6 Portionen

150	Gramm	Zucker	
1/4	Ltr.	Wasser	
4		Mangos	
1		Eiweiss	
1/8	Ltr.	Weisswein	
2		Karambole	
3		Kiwis	
1	klein.	Melone	
3		FrISChe Feigen	
100	Gramm	Lychees	
1	klein.	Ananas	
1	klein.	Papaya	
100	Gramm	Kumquats (Zwergorangen)	

Fuer das Sorbet den Zucker mit Wasser aufkochen,
Bis der Zucker
Geschmolzen ist. Erkalten lassen.

Anleitung:

Mangos schaelen und vom Stein befreien. Das Mangofleisch zuerst Wuerfeln, dann puerieren und anschliessend durch einen Sieb streichen. Das Eiweiss halbsteif schlagen. Mit dem Mangopueree, dem Weisswein Und dem Zuckersirup gut vermischen und in einer Eismaschine oder Sorbetiere gefrieren. Steht keine Eismaschine zur Verfuegung, das Sorbet waehrend des Gefrierprozesses mehrere Male aus dem Gefrierfach Nehmen, gut durchruehren. (Gefrierzeit 3-4h) Vor dem Servieren die angegeben Freuchte in Scheiben, Faecher oder Schnitze schneiden. Kumquats nur halbieren und Lychees nur schaelen Und mit einer Klarsichtfolie abdecken. Die exotischen Fruechte dekorativ auf eine flache Platte anordnen. Vom Sorbet Kugeln abstechen und diese in die Mitte geben. Sofort Servieren.