

# Melonen - Sorbet 1

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 6 Portionen

1		Melone(n) (Charentais- oder Netzmelone, ca. 700g)
1/2		Zitrone(n), nur Saft davon
200	ml	Wasser
80	Gramm	Zucker
2		Ei(er), davon das Eiweiss

## Anleitung:

Melone halbieren, Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und dieses zusammen mit dem Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Wasser und Zucker in Pfännchen unter Rühren aufkochen lassen, dann bei kleiner Hitze 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Zuckerwasser etwas abkühlen lassen, dann mit der Melonenmasse vermischen, in flache Schale füllen und für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler geben. Eiweiss zu Schnee schlagen.

Sorbetmasse mit dem Mixer auf kleinster Stufe durchschlagen (damit Eiskristalle zerschlagen werden). Eiweiss unter die Masse ziehen und Sorbet nochmals ca. 2 Stunden tiefkühlen. Sorbet mit Melonenwürfeln garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten