

## Sahne - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 4 Portionen

900	ml	Wasser
250	Gramm	Zucker, fein
2		Zitronen, Saft davon
		Vanilleessenz
300	ml	Creme double
3		Eiweiss

### Anleitung:

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen und den Zucker dazugeben. Wenn er sich aufgelöst hat, ein wenig Wasser verdunsten lassen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Den Kochtopf vom Herd nehmen, sobald das Wasser zu Sirup eingedickt, aber noch kalt geblieben ist. Dann den Zitronensaft und die Vanilleessenz untermischen und vollkommen abkühlen lassen. Creme double und Eiweiss in jeweils einer separaten Schüssel steif schlagen und nacheinander in den kalten Sirup einrühren. Diese Mischung in eine Schüssel giessen und ins Gefrierfach stellen.

Sobald das Sorbet gut angefroren ist, aus dem Kühlschrank nehmen und es mit einem Schneebesen rühren, um grosse Eisklumpen aufzulösen. Zum Gefrieren wieder zurück in das Eisfach geben. Das Sorbet zehn Minuten vor dem Servieren aus dem Eisschrank nehmen!