

Süssmostsorbet mit Holundersprudel

swissmilk

Zutaten

6 Portionen

6 gekühlte Gläser

Süssmost-Sorbet:

1 dl Wasser

100 g Zucker

4 dl Süssmost, naturtrüb

2 EL Birnendicksaft

1 Eiweiss, mit einer Prise Salz steif geschlagen

Holundersprudel:

4-5 EL Holundersirup

1,5 dl Mineralwasser

Apfelstäbchen zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Für das Sorbet Wasser und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, 2-3 Minuten sirupartig einkochen. Auskühlen lassen. Süssmost, Birnendicksaft und Eischnee darunterziehen. Die Masse 2-3 cm hoch in ein flaches Gefäss giessen. Unter häufigem Rühren mit dem Schwingbesen während 4-5 Stunden im Tiefkühler gefrieren. Vor dem Servieren mit den Schwingbesen des Handrührgerätes oder im Mixer glatt rühren, nochmals 1 Stunde gefrieren.
2. Holundersirup und Mineralwasser mischen.
3. Aus dem Sorbet Kugeln formen, in die gekühlten Gläser geben, Holundersprudel darübergiessen, garnieren.

VORBEREITEN: Nach Belieben aus dem frisch zubereiteten Sorbet Kugeln formen, auf einen vorgekühlten Teller geben, bis zur Verwendung gefrieren. Das Sorbet 2-3 Wochen im Voraus zubereiten. Vor dem Servieren 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen, nochmals durchmischen, 1 Stunde gefrieren und dann erst portionieren. Die Masse kann auch in der Glacemaschine gefroren werden. Nach Belieben mit Doppelrahm servieren.

Energie: 574kJ / 137kcal, Kohlenhydrate: 27g, Eiweiss: 1g