Zitronensorbet

Kategorien:	Desserts, Obstküche
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

5 Zitronen
150 g Zucker
2 Eiweiß
0.25 l Wasser
0.13 l Weißwein
Champagner oder Sekt zum Aufgießen

Zubereitung

Die Zitronen gründlich waschen und halbieren.
Von einer Zitrone die Schale abreiben.
Nun alle Zitronen mit Hilfe einer Saftpresse auspressen.
Das Wasser zusammen mit dem Weißwein, Zucker, Zitronensaft und der abgeriebenen Schale erhitzen und einige Minuten kochen lassen.
Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
Nun für ca. 45 Min. in das Gefrierfach stellen.
Währenddessen das Eiweiß steif schlagen.
Nach den 45 Min. das Eiweiß unter die Masse heben.
Nochmals für 2-3 Std. ins Gefrierfach stellen und nach Belieben anrichten.
Mit kühlem Sekt oder Champagner aufgießen.