

ZITRONENSORBET MIT WODKA

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Zucker
250 ml	Wasser
2	unbehandelte Zitronen (Abrieb)
2	Eiweiß
1	Prise Salz
250 ml	Zitronensaft, frisch gepresst
	Wodka, eisgekühlt

Zubereitung:

Wasser mit Zucker und Zitronenschale zusammen kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Läuterzucker kalt stellen und durch ein Sieb geben.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zitronensaft mit dem Zuckersirup verrühren und in eine große Metallschüssel füllen. Das geschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen unter die abgekühlte Masse heben.

Die Zitronenmasse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten laufen lassen bis eine cremige Masse entsteht.

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist die Zitronenmasse in eine möglichst weite Schüssel geben und 45 Minuten in den Tiefkühler stellen bis sich auf der Oberfläche eine Eisschicht gebildet hat.

Die Masse mit einem festen Schneebesen kräftig durchschlagen und die Schüssel wieder zurück in den Tiefkühler stellen. Den Vorgang mehrmals in einem Abstand von 30 Minuten wiederholen.

Die Konsistenz des Sorbets hängt davon ab, wie oft es durchgerührt wird. Je öfter durchgerührt wird, desto cremiger wird es.

Das Sorbet in gekühlte Gläser füllen und mit eisgekühltem Wodka auffüllen.