Limetten-Sorbet

Fruchtig und lecker, das Rezept für das Limetten-Sorbet wird nicht nur Gäste begeistern, auch die Familie wird sicher öfters diesen Nachtisch verlangen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

300 g	Zucker
1 EL	Limetten (die abgeriebene Schale)
1 Bund	Minze
6 Stk.	Limetten
1 Stk.	Eiweiß
2 cl	Crème de Menthe ((Alkohol mit Minzgeschmack))
	Minze (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Das leichte Limetten-Sorbet am besten am Vortag vorbereiten. Dafür Wasser, Zucker und Limettenschalen in einen kleinen Topf geben und miteinander verrühren. Bei mittlerer Hitze circa 12 Minuten leicht köcheln lassen und wenn ein Sirup entstanden ist, vom Herd nehmen.

2. Während die Masse köchelt den Bund Minze unter fließendem kalten Wasser abwaschen, trocken schleudern und in einzelne Blätter zerteilen. Diese dann zum Sirup geben und komplett abkühlen lassen. Nach ungefähr 1 Stunde durch ein Sieb gießen und den Sirup zur

Seite stellen.

3. Die frischen Limetten halbieren und auspressen, dabei aufpassen, dass im Saft keine Kerne sind. Die Eier trennen und das Eiweiß mittels eines Handrührgerätes steif schlagen. Das Eigelb wird nicht verwendet! Den Schnee nun vorsichtig unter den Sirup ziehen und mit Limettensaft vermischen. Je nach Geschmack Crème de Menthe zugegeben. Dabei immer wieder vorsichtig umrühren.

4. Das fertige Sorbet muss circa 3 – 4 Stunden im Gefrierfach erkalten. Dabei circa jede Stunde einmal kräftig umrühren, damit die Masse nicht fest wird, sondern schön cremig bleibt.

Tipp

Serviert wird das fruchtige Limetten-Sorbet ganz klassisch in Kugelform. Dazu entweder eine große Eiskugel oder mittels eines Melonenstechers kleine Kugeln ausstechen. Mit frischer Minze garnieren und einfach nur genießen. Super lecker ist das Sorbet auch in einem Glas Sekt!