leichter und eleganter als normales Eis

## **Erdbeersorbet**

4 Portionen

## Zutaten

 $300~\mathrm{g}$ reife Erdbeeren, 75  $\mathrm{g}$  Zucker, 75 ml Zitronensaft, 0,5 Blatt Gelatine

# **Zubereitung**

- 1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 2. Zucker im 75 ml Wasser aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen
- 3. Zuckerwasser vom Herd nehmen und Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen
- 4. Erbeeren putzen, waschen und pürieren
- 5. ggf. Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen um die grünen Kerne zurückzuhalten
- 6. Zuckerwasser und Zitronensaft unter die Erdbeermasse rühren
- 7. die Masse im Tiefkühlfach kalt stellen und alle 60 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, damit sie fluffig wird
- 8. alternativ dazu die Masse in eine Eismaschine geben.

### Zeitbedarf

30 Minuten Vorbereitung, 6 Stunden zum kalt werden

# dazu paßt

Sekt

