

Zwetschgensorbet mit Damassine AOP



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

SORBET

700 g Zwetschgen, entsteint, in kleinen Stücken

100 g Zucker

3 EL Damassine AOP

1 Eiweiss

2 EL Zucker

1 dl Damassine AOP

2 Zwetschgen, entsteint, in Schnitzchen

ZUBEREITUNG

SORBET Zwetschgen mit Zucker aufkochen, 10 Minuten köcheln. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgiessen, dabei Saft auffangen, ergibt ca. 1,5 dl Flüssigkeit, auskühlen lassen. Damassine AOP zur Flüssigkeit rühren. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Flüssigkeit ziehen. In der Glacemaschine gefrieren.

ANRICHTEN Zwetschgen und Damassine in Gläser verteilen, Sorbet darauf anrichten.

Tipp • Zubereitung ohne Glacemaschine:

Flüssigkeit 50–60 Minuten tiefkühlen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt 4–6 Stunden gefrieren, dabei 2–3 Mal gut durchrühren.

• Übrig gebliebenes Kompott für ein Birchermüesli oder Dessert verwenden. Oder mit wenig Wasser pürieren und als Sauce z. B. zu Glace oder Panna-cotta servieren.