

Apfelsorbet

Zutaten	für 500 ml
2 Blatt	weiße Gelatine
250 ml	Apfelsaft
250 g	Zucker
2	Äpfel, Granny Smith
1	Zitrone
2	Eiweiße
Salz	

Zubereitung

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Apfelsaft und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.
- Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Das Fruchtfleisch grob würfeln.
- Mit dem Läuterzucker und dem Saft der Zitrone 3 Minuten pürieren.
- Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter das Apfelpüree heben.
- In der Eismaschine cremig gefrieren.

- Bei Birnensorbet – Birnensaft und Birnen verwenden.

- Bei Orangensorbet – Orangensaft und 0,5 g Safranfäden verwenden.

- Bei Pfirsichsorbet – Maracujasaft und sehr reife Pfirsiche verwenden.

- Bei Himbeersorbet – Wasser und 250 g Himbeeren frisch oder getaut verwenden.

- Bei Brombeersorbet – s.o.

- Bei Zwetschgensorbet – s.o.