

Rezept

Kir-Royal-Sorbet mit Baiser

Ein Rezept von Kir-Royal-Sorbet mit Baiser, am 18.04.2024

Zutaten

1 Eiweiß (Größe M)	Salz
70 g Puderzucker	1 ½ TL Zitronensaft
400 g Schwarze Johannisbeeren	200 ml Champagner oder trockener Sekt
100 g Zucker	2 EL Cassislikör (nach Belieben)
50 g Invertzucker	einige essbare Blüten z. B. Veilchenblüten
Spritzbeutel	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für die Baisertupfen das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er völlig untergeschlagen ist. Den Zitronensaft nur kurz unterschlagen. Den Backofen auf 100° vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (ca. 1,5 cm Ø) füllen. 12 kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Baisertupfen im Ofen (unten) in 1 ½- 2 Std. trocknen lassen. Den Backofen ausschalten und ein doppelt gefaltetes Geschirrtuch in die Tür klemmen, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann. 1 Std. auskühlen und nachtrocknen lassen.
2. Für das Eis die Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Den Champagner oder Sekt mit dem Zucker in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Johannisbeeren dazugeben. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Die Johannisbeermischung glatt pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Cassislikör nach Belieben und den Invertzucker unter die Masse mischen. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben.
4. Jeweils 1 große Kugel Kir-Royal-Sorbet abstechen und mit den Baisertupfen verzieren. Mit einigen frischen Blüten garnieren und sofort servieren.