Rezept

Grapefruitsorbet

Ein Rezept von Grapefruitsorbet, am 12.10.2024

Zutaten

- **180 g** Zucker
- **1** Zitrone
- ¼ l Weißwein
- 2-3 rosa Grapefruits
- **80 ml** Campari
- **2** Eiweiße

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen und den Sirup erkalten lassen. Grapefruits auspressen (es soll etwa 200 ml Saft ergeben), den Saft durch ein feines Sieb gießen. Die Zitrone auspressen und ebenfalls passieren.

2. Campari, Wein, Zuckersirup und die Zitrussäfte verrühren. Die Eiweiße halb steif schlagen und unter die Flüssigkeit mischen. Die Masse in eine Sorbetière füllen und gefrieren lassen.

3. Das Sorbet mit Hilfe von Spritzbeutel und einer weiten Tülle in Schalen spritzen oder mit einem Löffel einfüllen.