

Rezept

Mango-Orangen-Sorbet

Ein Rezept von Mango-Orangen-Sorbet, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 reife Mango (300 g Fruchtfleisch) | 100 ml halbtrockener Weißwein |
| 100 ml frisch gepresster Orangensaft | 1 Eiweiß (Größe M) |
| 50 g Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 550 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Mango mit einem Sparschäler schälen. Die Frucht hochkant stellen und das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Kern schneiden. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Mit Weißwein und Orangensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

2. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

3. Die Eiweißmasse unter das Mangopüree ziehen. Die Mischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Sorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.

4. Zum Servieren vom Mangosorbet mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und anrichten.