

Tici Kaspar

SORBETTO DI LIMONE

Für 4 Personen:

- 200 ml Wasser
- 200 ml Zitronensaft
- 130 g Zucker
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- Schuss Limoncello
- 2-3 EL Mascarpone

Außerdem

- Limoncello zum Parfümieren

Zubereitung

- Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Mit Zitronensaft und -schale, einem Schuss Limoncello und Mascarpone abschmecken.
- Die Masse zum Abkühlen 1 h in den Kühlschrank stellen.
- Die ausgekühlte Masse in der Eismaschine frieren.

Servier-Tipp!

Das Sorbet in ausgehöhlten Zitronenhälfte portionieren, einfrieren und kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Limoncello parfümieren.

Tipp!

Falls Du keine Eismaschine besitzt, die Masse in ein bereits vorgekühltes Gefäß füllen, ins Eisfach stellen und mind. 1 Stunde in Ruhe lassen. Sobald die Masse angezogen ist, mit einer Gabel oder einem Schneebesen 2-3 mal stündlich durchrühren bis es fest ist!

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht