

Apfel-Calvados-Sorbet

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (720 g) Odenwald Apfelmus oder 2 Gläser (je 585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus, benötigt werden ca. 720 g
75 g Zucker
75 ml Wasser
Saft einer ½ Zitrone
4 cl Calvados
4 cl Apfelsaft
1 Eiweiß
3 Blatt Gelatine

Zubehör:

1 Eiswürfelzubereiter
1 Behälter zum Einfrieren

Zubereitung:

Odenwald Apfelmus im Eiswürfelzubereiter drei Stunden anfrosten.
Zucker und Wasser zusammen aufkochen (Läuterzucker) und kaltstellen.

Eiweiß steif schlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mixer vorbereiten und den Behälter, in dem das Eis nachher aufbewahrt werden soll, im Froster einkühlen.
Apfelmuseiswürfel in den Mixer füllen und auf maximaler Stufe pürieren.

Den Läuterzucker relativ zügig eingießen, mit dem Saft der Zitrone, dem Calvados und dem Apfelsaft vollenden, so dass eine feine homogene Masse entsteht.

Gelatine in einer Kaffeetasse ausdrücken und in der Mikrowelle mit ein paar Tropfen Apfelsaft auf kleinster Stufe auflösen. Mixer ausschalten, das steif geschlagene Eiweiß und die flüssige Gelatine mit dem Gummischaber vorsichtig unterheben und in den vorbereiteten Behälter füllen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit

Tipp:

Serviervorschlag: Die Masse gleich mit dem Spritzbeutel in ein Glas füllen, mit Sekt aufgefüllt servieren. Oder, herrlich erfrischend, zu Waffeln mit Vanillesoße.



Guten Appetit!