

# Sorbetto al Limone

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.15** Minuten

Kochzeit ca. **3.00** Stunde

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



## Sorbetto al Limone

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
225	ml	Wasser	Wasser leicht erwärmen den Zucker begeben und im Wasser auflösen. die Zitronen kneten, (dann geben sie mehr Saft) den Zitronensaft hinzugeben.  Lassen Sie die Flüssigkeit für eine Stunde ruhen.
225	gr	Zucker	
225	ml	Zitronensaft	
1	Stk	Eiweiss	Eiweiss fest schlagen und unter die Zitronenflüssigkeit mischen. Das Gemisch in einem verschliessbaren Behältnis für mind. 3 Stunden in die Tiefkühltruhe geben und alle halbe Stunde umrühren , um die Eiskristalle zu zerstören.
1	Han dvol l	Zitronenmelisse Zitronenabrieb	Nach der Hälfte der Zeit die Zitronenmelisse unter das Sorbet mischen.  Von der Schale der auszupressenden Schalen etwas Abrieb auf die Seite stellen und vor dem Servieren auf die Portionen streuen.
1	Stk	Zitrone	Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden. Radialschnitt anfügen und auf die Gläser stecken.