



## Sausersorbet mit knusprigen Traubenblätter

### Für die Glace:

- 5dl roter Sauser
- 120g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2EL Puderzucker



### Zubereitung:

#### Für die Glace:

1. 1dl Sauser mit dem Zucker aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 6 Min. köcheln. In eine Chromstahlschüssel giessen und restlichen Sauser und Zitronensaft begeben. Gut auskühlen.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker begeben und kurz weiterschlagen.
3. Masse in einer Glacemaschine gefrieren.

### Traubenblätter:

- 2 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 5EL Puderzucker
- 0.25dl Milch

### Zubereitung:

- Blätterteig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche auslegen
- pro Person je 1 grosses und 2 kleine Traubenblätter ausstechen und diese im Kühlschrank kühl stellen
- danach Traubenblätter auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit wenig Milch bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.
- Ca. 20Min in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofen backen.
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.

### Garnitur:

- 250g weisse Trauben
- 250g rosa Trauben
- 2EL Grappa
- 2EL Puderzucker

### Anrichten:

- Aus der Glace Kugel formen und zusammen mit den Blätterteig-Traubenblätter anrichten
- Trauben mit Grappa mischen, im Zucker wenden und dekorativ zu Glace und Traubenblätter legen.