



Orangen - Campari - Sorbet

für 4 Personen

Zutaten	1 dl	Wasser
	60 g	Zucker
	1 TL	abgeriebene Orangenschale
		Saft von 1 Limette
	1 dl	frisch gepressten Orangensaft
	1/8 l	Weisswein
	7 cl	Campari
	1	Eiweiss
	25 g	Zucker

1. Wasser mit Zucker und abgeriebener Orangenschale 3-4 Minuten kochen und auskühlen lassen
2. Limettensaft, Orangensaft, Weisswein und Campari Bitter zum Zuckersirup geben und passieren.
3. Eiweiss mit Zucker im heissen Wasserbad aufschlagen, bis es steif ist. Aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis es kalt ist. Das Eiweiss mit dem Schneebesen unter die Sorbetmasse mischen.
4. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb passieren und in die Eismaschine geben. Solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Das gefrorene Sorbet in einen Spritzbeutel mit einer grossen Sterntülle geben und in Sektkelche spritzen, mit Minzeblättchen garnieren und sofort servieren.

