

Mai 2013

# Rhabarbersorbet

Rezept als leichtes Dessert für 4-6 Personen

<b>500g Rhabarber, gerüstet gewogen</b>	in einer Pfanne auf kleiner Stufe weich köcheln
<b>100g Zucker</b>	zugeben, mischen, danach sehr fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen
<b>2 Eiweiss</b>	steifschlagen
<b>4 EL Puderzucker</b>	kurz unter den Eischnee schlagen, bis die Masse glänzend ist, sorgfältig unter das ausgekühlte Rhabarber-Püree mischen

## TIEFKÜHLEN:

Die Sorbetmasse in die Glacemaschine füllen und gefrieren lassen. Oder im Tiefkühler anfrieren, dabei die Masse alle Stunden mit dem Schwingbesen aufrühren, so dass eine gleichmässig gefrorene Konsistenz entsteht.

## TIPP:

Die Zuckermenge variiert je nach Süsse der Früchte. Generell gilt: die Sorbetmasse soll etwas süsser schmecken, als dass sie geschmacklich eigentlich erwünscht ist. Zu wenig Zucker macht das Sorbet fester, dafür weniger aromatisch, zu viel Zucker verhindert das Gefrieren der Masse und lässt diese weichlich bleiben.

## SERVIEREN:

<b>Ca. 500g gerüstete Erdbeeren</b>	die Erdbeeren damit kurz mischen, marinieren
<b>wenig Zucker, Vanillezucker</b>	
<b>2-3 zerbröckelte Meringueschalen</b>	Erdbeeren auf Teller geben, Sorbet mit einem
Portionierer	daraufsetzen, mit den zerbröckelten Meringueschalen garnieren
<b>Evtl. frische Minze oder Melisse</b>	als Deko verwenden