Aprikosennektar-Sorbet

Alle Zutaten für das Sorbet - bis auf das Eiweiß - in eine Schüssel geben und verrühren. Nun das Eiweiß steif schlagen und unterheben, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Die Schüssel in das Gefrierfach stellen und ab jetzt alle 60 Minuten mit einem Schneebesen zügig umrühren. Das Sorbet ist nach 6 - 8 Stunden fertig.

Kurz vor dem Servieren Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren. Rosmarinzweig waschen und halbieren. Erdbeeren mit den restlichen Zutaten in eine kleine Auflaufform geben und 25 Min. backen. Nach 10 Min. einmal umrühren.

Zum Servieren Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit dem Sorbet, den Erdbeeren und nach Belieben mit Mandelsplittern anrichten.

© Klara & Ida



Zutaten
für 4 Portionen:

Für das Aprikosen Sorbet

- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Holunderblütensirup
- 300 ml Aprikosennektar
- 1 Eiweiß Für die Erdbeeren
- 400g Erdbeeren
- 0,5 TL gemahlene Vanille
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 ml Wasser Optional
- 1 kleinen Becher Schlagsahne
- Mandelsplitter nach Belieben