

Heute gibt es: Grapefruitsorbet

ZUTATEN:

1 Liter Wasser

400g Zucker

1 Zitrone, Schale

2 ½ dl Grapefruitsaft

2 Eiweiss

100g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

- Wasser mit dem Zucker aufkochen, abgeriebene Zitronenschale beifügen und abkühlen lassen
- Grapefruitsaft dazugeben und etwa 1 Stunde in den Tiefkühler stellen
- Eiweiss mit dem Puderzucker steif schlagen und vorsichtig zum Sorbet rühren, einige Stunden in den Tiefkühler stellen
- In hohen Gläsern anrichten und nach Belieben mit etwas Cognac übergiessen.

Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köppli, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6