

Preiselbeersorbet mit weissem Schokoladenrahm

swissmilk

Zutaten

6 Portionen

Schokolade-Rahm:

3,2 dl Vollrahm

160 g weisse Schokolade, zerbröckelt

Sorbet:

3 dl Preiselbeersaft (oder Cranberry-Saft)

200 g Preiselbeeren aus dem Glas

1 Eiweiss

2 EL Zucker

Preiselbeeren zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 20min

Auf dem Tisch in: 20min

1. Für den Schokolade-Rahm Rahm erwärmen. Schokolade beifügen, schmelzen, auskühlen lassen. Zugedeckt 12-24 Stunden kühl stellen.
2. Für das Sorbet Saft und Preiselbeeren mit dem Mixer pürieren. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee unter die Preiselbeermasse ziehen. In der Glacemaschine gefrieren. Oder Masse in einen tiefkühlgeeigneten Behälter geben, 4-5 Stunden gefrieren. Dabei stündlich durchrühren.
3. Schokolade-Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Sorbet, das nicht in der Glacemaschine zubereitet wurde, im Mixglas nochmals durchrühren. Vom Sorbet Kugeln abstechen, evtl. auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals tiefkühlen. Mit dem Rahm auf Desserttellern anrichten, garnieren.

Preiselbeersaft ist in Reformhäusern erhältlich. Cranberry-Saft gibt es beim Grossverteiler. Sorbet und Rahm in einem hohen Glas anrichten.

Energie: 1537kJ / 367kcal, Fett: 27g, Kohlenhydrate: 27g, Eiweiss: 3g