

Campari-Orange-Sorbet aus dem Thermomix®



© Campari-Orange-Sorbet - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



6

Eis-Dessert mit frisch-fruchtigem im Geschmack

Hier haben wir den Cocktail-Klassiker für euch als Dessert gemixt. Frisch und fruchtig ist es immer Sommer ein echtes Highlight.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	80 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	60 g	Campari + 6 EL für den Serviertipp
<input type="checkbox"/>	300 g	Orangensaft

Zubereitung

1. Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 10 Min./Varoma/Stufe 1 zu Sirup einkochen. Sirup im Mixtopf auf 50 °C abkühlen lassen.
2. Schmetterling einsetzen, Thermomix auf 5 Min./50 °C/Stufe 3 einstellen, Eiweiß durch die Deckel-Öffnung hinzugeben und aufschlagen lassen. Campari und Orangensaft hinzufügen und 10 Sek./Stufe 4 vermischen. In eine gefrier-geeignete Form umfüllen. Masse abkühlen lassen, dann noch einmal mit einem Löffel kräftig durchrühren und über Nacht einfrieren.
3. Am Folgetag das Sorbet in den Mixtopf geben, 40 Sek./Stufe 7 cremig mixen. Erneut ca. 4 Std. einfrieren.

Servier-Tipp: Je 1 Kugel Sorbet mit 1 EL Campari übergießen und servieren.

Wichtig: Das Eiweiß kann sich schnell absetzen. Daher vor dem Einfrieren noch einmal kräftig durchrühren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 110 kcal 2 g E - 0 g F - 21 g KH