

Zitroneneis (Sorbet), wie vom Italiener



Ich liebe Zitroneneis und ich liebe Saures.

Am liebsten als Sorbet, wenn es nicht gerade nach Wassereis schmeckt.

Denn das kann jeder.

Noch mehr liebe ich, wenn das Wetter heiss ist, eine Kugel richtig gutes, intensives Zitronen Sorbet in einem Glas Sekt...lecker und super erfrischend.

Die Säure dieses Sorbets, könnt ihr für euch selbst bestimmen. Das ist genial.

Einfach die Menge vom frisch gepressten Zitronensaft mit dem Anteil Wasser variieren.

Unser lieber Eismann Andreas bat mich, dieses „neue“ Rezept „Zitronen Sorbet, wie vom Italiener“ zu testen.

Gefragt, getan! Ich bin ja spontan....reimt sich sogar :))

Immer wieder gerne, lieber Andreas.

Probiert selbst, ihr werdet begeistert sein.

So samtig, cremig und zart schmelzend ist es. Wie ein Milch/Sahne Eis, nur besser ;))

Zutaten für 1000 g:

540 g Wasser 150 g Zitronensaft (kann bis 250g erhöht werden, dafür das Wasser um die erhöhte Menge reduzieren) 85 g Sorbet-Perfecto 200 g Zucker 20 g Bindemittel-Perfecto 5 g Cremosa Paste Abrieb einer Bio Zitrone Optional ca. 50 Tropfen Zitronen-Essenz Eispaste #Variante ohne Zucker# 510 g Wasser 150 g Zitronensaft (kann bis 250g erhöht werden, dafür dann das Wasser um die gleiche Menge reduzieren) 160g Perfecto-X 120 g Xylit 15 g X-Bindemittel-Perfecto Abrieb einer Bio Zitrone 5 g Rapsöl 5 g Cremosa Paste Optional ca. 50 Tropfen Zitronen-Essenz Eispaste

Zubereitung:

Die Bio-Zitronen heiß waschen und gut abtrocknen--

Von einer Zitrone die Schale vorsichtig abreiben und zur Seite stellen--

Anschließend die Zitronen auspressen und den Saft zur Seite stellen--

Alle trockenen Zutaten mischen--

Den Zitronensaft und den Abrieb zu den trockenen Zutaten zugeben und mindestens 2 Minuten auf höchster Stufe mixen—

Cremosa und Rapsöl zugeben und noch mal kräftig mixen--

Die Basis für mindestens 1 Stunde zum ruhen in den Kühlschrank stellen--

Kurz mixen, damit sich das Abgesetzte wieder verbindet und in die Eismaschine geben oder per Handrührmethode zum Eis machen

#Hinweis#

Durch die Zugabe von Cremosa wird das Sorbet eine sehr schöne weiße Farbe erhalten. Nicht so trüb-weiß wie „normales“ Sorbet.

Durch das relativ geschmacksneutrale Rapsöl erhält es seine feine, für ein Sorbet unbeschreiblich schöne Textur

#Tipp#

Wer es gerne noch säuerlicher mag, kann das Wasser 1 zu 1 gegen Zitronensaft tauschen. So kann man den Zitronensaftanteil bis 250g erhöhen.