

Zutaten

2 EL Zucker

¼ l Maracujasirup

4 EL Maracujalikör

125 g Kokosmilch (aus der Dose)

1 Eiweiß

Zubereitungsdauer

» 30 Min.



Maracujasorbet mit Kokosmilch

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Den Zucker mit 2 EL Wasser bei großer Hitze sirupartig einkochen lassen. Inzwischen den Maracujasirup mit dem Likör und der Kokosmilch verrühren. Das Eiweiß halb steif schlagen und darunter heben.
- 2 Die Mischung in einer Eismaschine oder einer flachen Metallform im Tiefkühlgerät unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten gefrieren lassen.
- 3 Vor dem Servieren das Maracujasorbet leicht antauen lassen, Kugeln ausstechen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Kokosraspeln garnieren. Das Sorbet hält sich mindestens 1 Woche im Tiefkühlfach, allerdings verliert es dabei etwas an Geschmeidigkeit. Vor dem Servieren dann unbedingt noch einmal (am besten im elektrischen Blitzhacker oder mit dem Stabmixer) cremig rühren.