

Basilikum-Sorbet

Dessert für 6–8 Personen

Zuckersirup

1½ dl **Wasser**

200 g **Zucker**

1 **Limette**, heiss abgospült,
nur abgeschälte Schale

12 **Basilikumblätter**

2 **Zitronen**, nur Saft

3 **Limetten**, nur Saft

1½ dl **Milch**

2 **frische Eiweiss**

1 Prise **Salz**

2 Esslöffel **Puderzucker**

8 **Basilikumblätter**,
fein geschnitten

einige **Basilikumblätter**

zusammen in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen, ca. 15 Min. zugedeckt ziehen lassen, auskühlen

begeben

in eine dünnwandige Chromstahlschüssel giessen, Zuckersirup dazusieben, ca. 1 Std. anfrieren. Mit dem Schwingbesen gut durchrühren

steif schlagen

begeben, kurz weiter schlagen, bis die Masse glänzt

sorgfältig mit dem Eischnee unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, 2–3-mal durchrühren

zum Garnieren

Servieren: gefrorenes Sorbet etwas antauen, im Mixglas rühren, bis die Masse geschmeidig ist. Nochmals ca. 1 Std. gefrieren, bis das Sorbet wieder formbar ist. Kugeln formen, garnieren, sofort servieren.

Zum Vorbereiten: Kugeln bis zum Servieren auf einem mit Backpapier belegten Blech zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

