



Kaffeesorbet

Heiss geliebt und kühl serviert. Schnell zubereitet und nach einigen Stunden kühl servieren.

Zutaten

für 4 Personen:

400 gr Zucker

250 ml Wasser

250 gr starken Kaffee

1 Eiweiss

etwas Kaffeepulver

Zubereitung

- 350 gr Zucker mit dem Wasser vermischen und 1 Minute lang zum Kochen bringen.
- Kaffee hinzufügen und mit dem Schneebesen sorgfältig verrühren.
- Mischung 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Durch ein Sieb in einen Metallbehälter passieren.
- Eiweiss mit restlichem Zucker steifschlagen und vorsichtig unter die Mischung rühren.
- Mischung ca. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Während sie gefriert, zwei- bis dreimal gut durchmischen.
- Sorbet ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und in hohen, schmalen Gläser servieren und mit wenig Kaffeepulver verzieren