



**ORF** extra

## **Apfelsorbet**

*Sorbretto di Mele*

### **Zutaten:**

(Für 6-8 Personen)

650 g aromatische Äpfel, beispielsweise Cox, geviertelt und entkernt (mit Schale)  
125 g extrafeiner Zucker  
50 g Traubenzucker  
200 ml Wasser  
200 ml Apfelsaft  
100 ml Schlagsahne  
3 EL Vin Santo (etwa La Sala)  
Apfelchips zum Garnieren

### **Zubereitung:**

1. Die grob geschnittenen Äpfel, Zucker, Traubenzucker, Wasser und Saft in einen großen Topf geben. Leicht erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann stärker erhitzen und zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel sehr weich sind. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
  2. Die abgekühlten Äpfel in einem Mixer pürieren, dann mit dem Rücken einer Kelle in kreisförmigen Bewegungen durch ein engmaschiges Sieb in eine Schüssel streichen. 1 Stunde abkühlen lassen, nun die Schlagsahne und den Vin Santo unterrühren. Weitere 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
  3. Nach der Methode „Eisherstellung ohne Eismaschine“ rühren, bis die Masse gefroren ist. In einem verschlossenen Gefrierbehälter 1 ½ Stunden einfrieren.
- Tipp:** Wenn das Sorbet länger gefroren war und zu hart geworden ist, den Deckel abnehmen und 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen.
4. Schichtweise mit Apfelchips als *tramezzino* reichen.

Quelle: **Eis für Genießer. 90 verführerische Originalrezepte aus Italien. Linda Tubby. Christian Verlag. ISBN 9783884728048**