

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



## Sorbet, Eis, Parfait

### Live Kochen

#### **Beerensorbet Zutaten:**

500 g gemischte Beeren (tiefgekühlt)  
140 g Zucker  
140 g Wasser  
Saft von 1/2 Zitrone

#### **Topfen-Karamell-Eis Zutaten:**

100 g Zucker  
4 EL Wasser  
250 ml Sahne  
250 g Topfen  
250 g Sauerrahm  
Prise Salz

#### **Schokoladenparfait Zutaten:**

3 Eier  
70 g Zucker  
100 g dunkle Schokolade  
Prise Salz  
250 ml Schlagobers (geschlagen)

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

**Zubereitung:**

**Beerensorbet:**

**Zubereitung:**

Wasser und Zucker aufkochen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Den fertigen Läuterzucker in den Kühlschrank stellen, bis er gut kalt ist. Danach die gefrorenen Beeren gemeinsam mit dem Läuterzucker und dem Zitronensaft mit Pürierstab oder Standmixer zu einem Sorbet mixen.

**Tipp:**

Mit einer Eismaschine werden die Beeren zuerst zu einem Püree verarbeitet, dann mit dem Läuterzucker vermischt und in der Maschine gefroren. Dadurch wird das Sorbet feiner und luftiger.

**Topfen-Karamell-Eis:**

Zucker und Wasser unter Aufsicht erhitzen, bis eine Karamellmasse entsteht und die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne einrühren und die Karamellmasse vollständig auflösen. Danach abkühlen lassen. Falls sich Zuckerkristalle bilden, die Masse durch ein Sieb streichen. Anschließend Topfen, Sauerrahm und Salz unterrühren. In der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

**Tipp:**

Mit gehackter Schokolade lässt sich das Eis gut variieren.

**Schokoladenparfait:**

Eier mit Zucker über Wasserdampf sehr schaumig aufschlagen (max. 65 °C). Schokolade im Wasserbad schmelzen. Beide Massen leicht abkühlen lassen und anschließend gut vermengen. Den geschlagenen Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Masse in Silikonformen füllen und mindestens 3 Stunden tiefkühlen.

**Tipp:**

Das Parfait ist sehr intensiv im Geschmack, daher eher kleine Portionen servieren und bei Bedarf nachreichen.