

Städte der Genüsse

Himbeereis von van der Put

Zutaten

Mit Eismaschine: 500 g frische oder tief gefrorene Himbeeren, 400-500 g Zucker (nach Geschmack), Saft von 6 Zitronen, 10 Eiweiß, 100 ml Sahne

Ohne Eismaschine: 500 g tief gefrorene Himbeeren, 400-500 g Zucker, Saft von 6 Zitronen, 500 ml Sahne

Zubereitung

Mit Eismaschine:

Himbeeren, Zucker und Zitronen pürieren. Die Sahne verquirlen bis die Masse cremig ist. In eine Haushaltseismaschine geben, max. 25 Prozent der Füllmenge nutzen, damit es fest wird, also in vier Portionen fertigen.

Ohne Eismaschine:

Die Sahne steif schlagen und alles zusammenrühren. Die Masse im Eisfach kühlen, dann wird es lecker und fruchtig.