

Ingrediënten voor 2 personen

100 gram aalbessen - 1 grote
uitgeperste sinaasappel - de schil
van 1 sinaasappel - 1/2 citroen -
450 gram suiker - 400 ml water -
1/2 zakje vanillepoeder - 1 ei -
1/2 eetlepel cointreau

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Love sorbet

Bereidingswijze

Doe de suiker, het water en de vanillepoeder in een pannetje en meng deze ingredienten op een laag vuur goed door elkaar. draai het vuur hoger als de suiker gesmolten is en laat het mengsel koken totdat de hoeveelheid geslonken is tot ongeveer de helft van de hoeveelheid waarmee je begon. haal het mengsel dan van het vuur en laat het afkoelen. verwarm nu gedurende ongeveer 10 minuten op een laag vuur de aalbessen en het sinaasappelsap en mix alles daarna goed door elkaar met een elektrische mixer. voeg het mengsel van suiker, water en vanillepoeder, en de geraspte schil van de sinaasappel toe en meng alles goed door elkaar. laat het geheel ongeveer 1 uur afkoelen in de vriezer. scheid ondertussen het eiwit van het eigeel en klop het eiwit op tot een schuimende massa, tezamen met de cointreau en het citroensoep. voeg dit aan het afgekoelde mengsel toe en zet het terug in de vriezer. haal de sorbet een keer of twee of drie uit de vriezer om alles goed door elkaar te mixen zodat het een homogeen geheel blijft. haal de sorbet tien minuten van te voren uit de vriezer en verdeel het ijs over twee hoge glazen, een voor je geliefde en een voor jou.