

Cassissorbet Nagerechten

Aantal personen: 5

Ingrediënten; 1 dl Water 100 gram Suiker 2 dl Johannisberensap 1 dl Rode wijn 50 gram Eiwit ½ dl Crème de cassis	Materialen; Kookpan Spatel Blender Snijplank Dunschiller Koksmes IJsmachine
Werkwijze; 1. Breng het water met de suiker aan de kook. – Haal de pan van het vuur. – Koel de suikeroplossing in ijswater. 2. Zet een bekken in de vriezer. 3. Meng het Johannisberensap met de rode wijn en de suikerstroop. – Controleer met een Baumemeter de suikerhoeveelheid 18°B. 4. Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs. – Voeg als de ijsmassa half is aangevoren het tot pieken geslagen eiwit toe. 5. Draai als de ijsmassa de juiste dikte heeft bereikt de Crème de cassis er door. 6. Schep het ijs uit in de voorgekoelde bekken. – Dek deze af met plasticfolie – Zet het ijs in de vriezer om verder op te stijven.	Aanvullingen; Voeg anders wat water of suikerwater toe,

Bron: