



## Sorbet Garibaldi

4 Portionen

4 Orangen [400 ml Orangen-Direktsaft]

40-60 ml Campari

4 TL Zucker

1 Ei

Orangen auspressen (400 ml Saft werden benötigt)

Orangensaft und Campari mischen, Zucker zugeben und abschmecken. In einer Metallschüssel in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Min. rühren. Wenn die Masse beginnt, fest zu werden, das Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Sollte das Sorbet Tendenz zeigen, zu fest zu werden, Kühlung ggf. unterbrechen. Zum Garnieren eignen sich ein Blatt Minze oder Zitronmelisse.