



# La Cocina Rezept

## Limoncellosorbet, Limoncelloeis

Kategorie: Dessert

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Personen: 4

### Zutaten

#### Für das Limoncellosorbet:

3 Stk Zitronen  
80 ml Limoncellolikör  
100 g Zucker  
200 g Zitronenpüree

#### Limoncelloeis

250 g Creme fraiche  
50 ml Sahne  
2 stk Zitronen  
50 ml Limoncellolikör  
80 g Zucker

### Zubereitung

#### Limoncellosorbet

Die Schale der Zitrone in einen Topf reiben und den Saft dazu pressen. Zucker und Limoncello dazugeben und um etwa 1/3 reduzieren lassen. Dann das Zitronenpüree dazu geben. Die Eismasse abschmecken und gegebenenfalls nachschmecken und dann in einer Eismaschine gefrieren lassen.

#### Limoncelloeis

Die Creme fraiche mit der Sahne glatt rühren. Nun die Zeste der Zitronen abreiben und in die Creme geben. Den Saft der Zitronen, den Limoncello und den Zucker einrühren und abschmecken. Nach Belieben mehr Zucker oder Limoncello dazu geben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.