

Oppskrifter 14.9.2012 – Klubbmøte hos Rune

Kiwisorbet

½ dl sukker
1 ½ dl vann
8 kiwier, pluss 2 ekstra til pynt
2 eggehviter

Til 6 personer

Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele, og varm forsiktig under omrøring til sukkeret har løst seg opp. Kok opp, og la det småkoke over middels varme i 2 minutter uten omrøring. Trekk kjelen av varmen, og avkjøl laken i minst 1 time.

Bruk en skarp kniv, og skrell kiwien tynt. Ha kjøttet i en kjøkkenmaskin, tilsett laken, og kjør til en glatt puré. press eventuelt pureen gjennom en sikt ned i en bolle for å fjerne frøene.

Hvis du bruker en iskremmaskin, kjører du blandingen i maskinen slik bruksanvisningen angir. Når blandingen begynner å fryse, pisker du eggehvitene til de danner myke topper (ikke helt tørre). Tilsett dem i blandingen, og kjør maskinen videre.

Hvis du lager iskremen på manuell måte, fryser du blandingen i en plastboks uten lokk i 3 timer, til den blir lett moset. Hvelv blandingen ut i en bolle, og rør med en gaffel eller pisk med en kjøkkenmaskin for å bryte ned iskrystallene. Pisk eggehvitene til de danner myke topper (ikke helet tørre). Ha alt tilbake i plastboksen, og frys isen i minst 3-4 timer, slik at sorbeten blir fast, eller til den skal spises. Dekk plastboksen med lokk hvis iskremen skal oppbevares i fryseren lenger. Server sorbeten med noen friske kiwiskiver som pynt.

Drikke

Saracco, Moscato D'Asti 2011