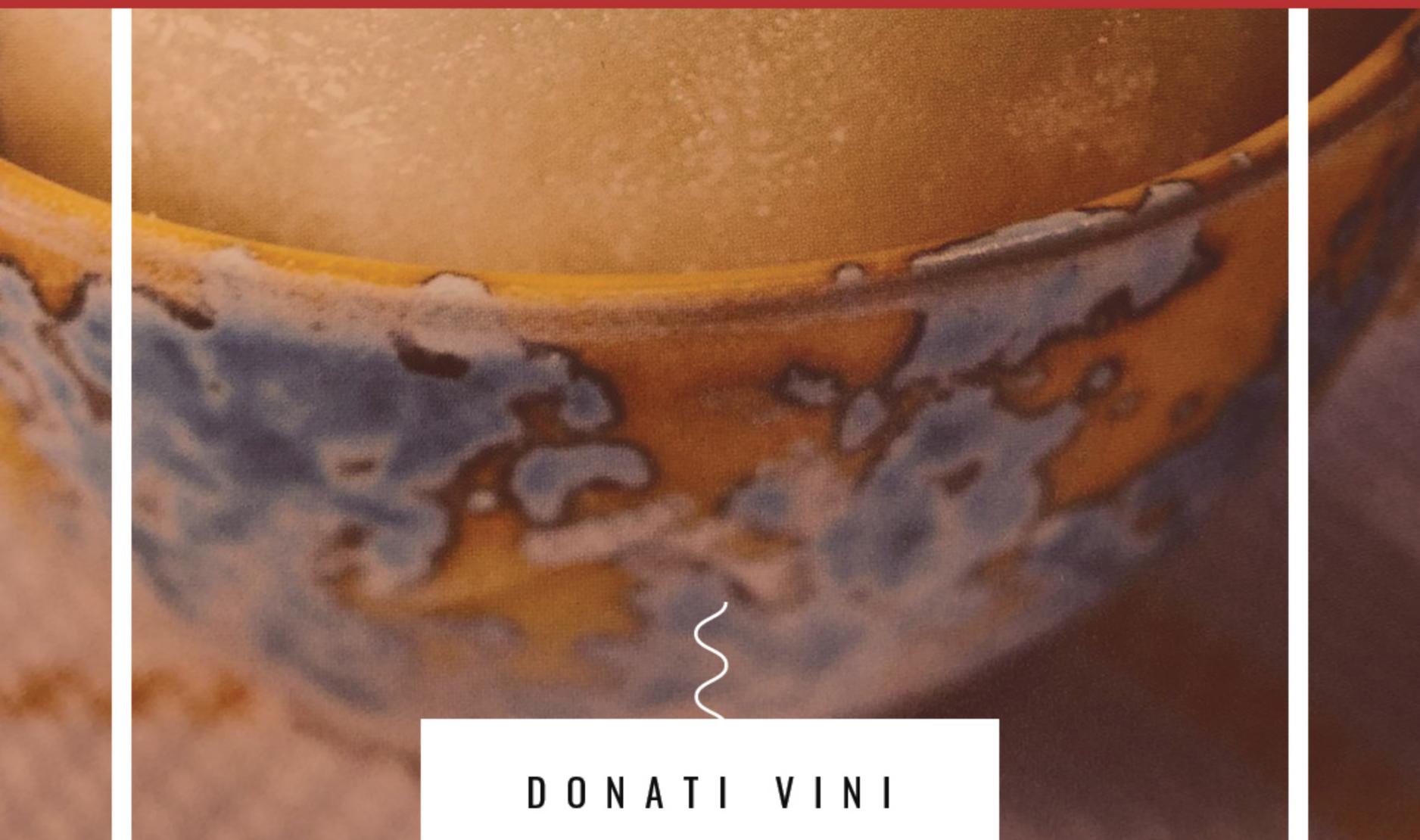


# Rezepte

#15



DONATI VINI

# ZITATATEN



2 5 0 M L W A S S E R  
2 0 0 G F E I N E R Z U C K E R  
1 F R I S C H E S E I W E I S S  
5 0 G P U D E R Z U C K E R  
5 0 0 M L F R I S C H  
G E P R E S S T E R Z I T R O N E N S A F T

# Zubereitung

# L I M O N E



W A S S E R U N D Z U C K E R I N  
E I N E N T O P F G E B E N .  
U N T E R S T Ä N D I G E M R Ü H R E N  
Z U M K O C H E N B R I N G E N U N D  
E I N I G E M I N .  
K Ö C H E L N L A S S E N , B I S S I C H  
D E R Z U C K E R V O L L S T Ä N D I G  
A U F G E L Ö S T H A T .  
D E N Z U C K E R S I R U P  
A B K Ü H L E N L A S S E N .

SCHRITT 2 VON 5

# Zubereitung

# L I M O N E



D A S E I W E I S S Z U S A M M E N M I T  
D E M P U D E R Z U C K E R  
Ü B E R E I N E M W A S S E R B A D  
S T E I F S C H L A G E N .

D E N Z I T R O N E N S A F T M I T D E M  
Z U C K E R S I R U P V E R R Ü H R E N .  
A N S C H L I E S S E N D D E N E I S C H N E E  
V O R S I C H T I G U N T E R Z I E H E N .

S C H R I T T 3 V O N 5

# Zubereitung

# L I M O N E



D A S Z I T R O N E N S O R B E T I N  
E I N E P L A S T I K S C H Ü S S E L  
O D E R E I N E D Ü N N W A N D I G E  
M E T A L L S C H Ü S S E L F Ü L L E N  
U N D F Ü R 4 S T D .

I N E I N  
T I E F K Ü H L G E R Ä T S T E L L E N .  
Z W I S C H E N D U R C H M E H R M A L S  
U M R Ü H R E N .

SCHRITT 4 VON 5

# Zubereitung

# L I M O N E



D A S S O R B E T M I T E I N E M  
E I S P O R T I O N I E R E R  
A U F D E S S E R T - O D E R  
G L A S S C H A L E N V E R T E I L E N .

J E W E I L S M I T  
Z I T R O N E N S C H A L E N S T R E I F E N  
G A R N I E R E N .

SCHRITT 5 VON 5



DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI