

# Perensorbet

## *Ingrediënten:*

### **Sorbet:**

3 gr gelatine  
500 gr conferencepeer  
100 gr water  
100 gr suiker  
1 st citroen  
100 gr Poire Williams  
1 st eiwit

## **Indekken:**

### **Presentatie:**

10 st muntblaadjes

## Bereidingswijze:

### **Sorbet:**

Week de gelatine in koud water.

Schil de peer en verwijder het klokhuis. Snijd in grove stukken.

Kook de peer in het water, suiker en sap van één citroen gaar en pureer.

Los de gelatine op in de warme massa. Voeg de Poire Williams en de rest van de massa toe en laat afkoelen. Klop 1 eiwit (van het tussengerecht) stijf.

Draai er ijs van en voeg aan het eind het eiwit toe. Bewaar in de diepvries. Haal het 15 min voor het uitserveren uit de diepvries.

Cocktailglas met dessertlepel.

### **Presentatie:**

Doe een bolletje sorbet in het glas en garneer af met een muntblaadje,

