

## Orangen-Sorbet 100 % Saftanteil „super cremig“



Wunderbares Orangen-Sorbet Rezept. Ich liebe Orangen Fruchtis und das hier gehört eindeutig zu den leckersten und cremigsten Orangen-Sorbet die ich kenne. Wenn du intensive fruchtig Sorbets magst, solltest du dir das Rezept hier nicht entgehen lassen.

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

### **Zutaten für 1000 g:**

700 g frischer Orangen-Saft 158 g Sorbet-Perfecto 85 g Zucker 40 g Zitronensaft  
17 g Bindemittel-Perfecto Abrieb einer Bio-Orange 1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Den Orangen-Saft und den Abrieb einer Bio-Orange mit dem Zitronensaft mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.