



100% Saft Sorbet Grundrezept

100% Saft Sorbet Grundrezept. Mit diesem Rezept kannst du aus deinem Fruchtsaft ein wunderbares Sorbet Zaubern.

Zutaten für 1000 g:

703g Saft 100% (ohne Zucker) 40g Zitronensaft 160 g Sorbet-Perfecto 17g Bindemittel-Perfecto 80g Zucker Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Den Saft 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.