Aprikosen-Sorbet



Für ein super sanftes, weiches und herrlich cremiges Aprikosensorbet braucht man nur Aprikosen, Zitrone, Zucker, Wasser und Perfecto

Zutaten für 1000 g:

465 g Aprikosen (frisch oder gefroren), 50 g Zitronensaft , 190 g Zuckersirup (3 Teile Zucker 1 Teil Wasser), 145 g Wasser, 135 g Sorbet-Perfecto, 15 g Bindemittel-Perfecto, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Zuckersirup nach diesem Rezept herstellen und abkühlen lassen.-- Aprikosen mit Zitronensaft, Zuckersirup und Wasser pürieren-- Trockene zutaten mischen-- Trockene Zutaten zu dem Aprikosenmix dazu geben und 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.-- Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen-- Eis mix kurz durchmischen und in der Eismaschine oder mit der Handmethode frieren