



Blutorangen Sorbet

Sehr leckeres Blutorangen Sorbet. Das hier ist ein sehr cremiges Blutorangen Sorbet Rezept. Diese tolle Sorbet Rezept macht wirklich Spaß. Denn in den Sommer Monaten gibt es nicht besseres wie so ein Blutorangen Sorbet. Erfrischen, cremig und lecker. Genau so sollte ein Sorbet sein.

Zutaten für 1000 g:

510 g frischer Blutorangensaft 200 g Wasser 130 g Zucker 110 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 10 g Zitronensaft Prise Salz #Hinweis# Wer keinen frisch gepressten Blutorangensaft hat, kann auch gekauften 100% Blutorangensaft nehmen. Ich empfehle frischen, da gekaufter oft bitter schmecken kann. Das Rezept funktioniert auch mit Orangen.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Den Blutorangensaft, Wasser mit dem Zitronensaft mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.