# Brombeeren Sorbet mit Brombeeren Variegato und einem Hauch Kokos



Ich hatte leider nur noch 230 g Brombeeren…deshalb ist es eine kleinere Portion Sorbet geworden.
Geschmacklich ist es aber trotzdem sehr ? lecker 
Ursprünglich wollte ich eigentlich nur ein Brombeeren Variegato herstellen.
Dafür hatte ich aber dann doch zu viele Brombeeren und für das Sorbet zu wenig.
Das Sorbet schmeckt auch ohne untergestrudeltem Variegato sehr erfrischend.
Wem die kleinen Kerne stören, der siebt das Brombeeren Püree durch ein feines Sieb.
Mich stören sie nicht.
Den Kokos Liebhabern unter uns , mag es wenig Kokos Geschmack haben.
Ich mag Kokos nur als leichtes Aroma , deshalb nenne ich es
„….mit einem Hauch Kokos."

## Zutaten für ca 750 g:

#Zutaten Sorbet# 230 g Brombeeren 7 g Vanille Paste 15 g Zitronensaft 100 g Zucker 200 g Wasser 1 Prise Salz 100g Sorbet 10 g Perfecto Bindemittel #Zutaten Variegato# 250 g Brombeeren 200 g Kokosmilch ( 86%) 10 g Zitronensaft 35 g Zucker 145 g Variegato-Perfecto

## Zubereitung:

alle trockenen Zutaten mischen-- die Brombeeren pürieren-- die Vanille Paste und das Wasser mit dem Zitronensaft zu den Brombeeren geben und kurz mixen-- die

trockenen Zutaten dazu geben und alles mindestens zwei Minuten  auf höchster Stufe mixen-- mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- die Basis in die Eismaschine geben oder mit der Handfriermethode einfrieren #Variegato# die Brombeeren pürieren-- Zucker und das Variegato Pulver mischen-- Das Brombeeren Püree, die Kokosmilch, die Zitrone und die trockenen Zutaten in einen Topf geben und unter rühren 2-3 Minuten erhitzen und kurz köcheln lassen-- das Variegato noch heiß in Gläser oder anderen Behälter geben und fest verschließen