

Cremiges Cantaloupe-Melone Sorbet



Ein phantastisches Cantaloupe-Melone Sorbet Rezept. Das hier ist ein super cremiges Cantaloupe-Melone Sorbet. Das Sorbet Rezept ist denkbar einfach und schmeckt trotzdem sehr lecker und cremig. Ein tolles Sorbet Rezept. Diese Melonen Sorbet kannst du auch mit anderen Melonen machen.

Zutaten für 1000 g:

650 g Cantaloup Melone 40 g Wasser 20 g Zitronensaft 120 g Zucker 155 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Melone mit dem Zitronensaft und Wasser 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.-- #Tipp# Für den besten Geschmack bitte nur vollreife Melonen nutzen. Das Rezept funktioniert auch mit allen anderen Melonen Sorte.