



Grundrezept für Sorbet mit Hansa Eispaste

Grundrezept für Sorbet mit Hansa Eispaste. Die Firma Hansa bietet viele Eispasten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Natürlich kannst du auch in dieses Sorbet leckere [Variegatos](#) einschichten.

Für das Sorbet benötigst du...

[Zucker-Sirup 3:1](#)

[Hansa-Eispaste](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g :

563 g Wasser 200 g Zuckersirup 3:1 20-50 g Hansa Eispaste 20 g Zitrone 150 g Sorbet-Perfecto 17 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz Tipp's: je nach Geschmacksrichtung kannst du den Zitronensaft verringern, weglassen oder erhöhen. Die Menge, die weggelassen oder erhöht wird muß mit Wasser ergänzt oder verringert werden. Je nach Eissorte kann es gut passen das Eis mit Movito Lebensmittelfarbe zu verschönern.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Wasser, Zucker-Sirup, Eispaste, Zitronen-Saft und die trockenen Zutaten zusammen 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.