



Kirsch-Avocado Sorbet

Total lecker, fruchtig und cremig. Schöne Farbe und tolle Konsistenz.

Zutaten für 1000:

180g Zuckersirup 3:1 204g Wasser 1g Salz 15g Bindemittel Perfecto 90g Sorbet Perfecto 15g Zitronensaft 25g Avocado 470g Kirschen (entsteint und püriert)

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen-- Avocado mit Zitrone vermengen-- Kirschen, Avocadomix, Zuckersirup und Wasser mixen-- Trockene Zutaten dazugeben und 2 Min. auf höchster Stufe mixen-- Base mind. 1h im Kühlschrank reifen lassen-- nochmals kurz mixen-- mit der Handmethode oder Eismaschine gefrieren-- 24h im Froster bei -18 Grad nachfrieren