Limetten-Sorbet extra Cremig mit Monin-Sirup



Ein super cremiges Limetten-Sorbet.

Zutaten für 1000g:

1g Salz 20g Bindemittel Perfecto 135g Sorbet-Perfecto 530g Wasser 160g Limettensirup (Monin) 100g Zuckersirup 3:1 55g Zitronensaft

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander vermischen.-- Alle Zutaten in den Mixer geben und 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.-- Sorbetmix mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Sorbetmix nochmals kurz aufrühren und dann in die Eismaschine geben.

Rezept erstellt am 3. Juli 2019 von Andreas Netscher