



Mango-Passionsfrucht Sorbet

Bei diesem Mango-Passionsfrucht Sorbet schlägt mein Her hoher. Dieses Tolle Sorbet Rezept gehört zu meinen absoluten Sorbet Favorit in den warmen Monaten. Es ist sensationell cremig. Aber dabei auch super fruchtig und exotisch. Die Kombination aus Mango und Passionsfrucht ist als Sorbet einfach super lecker. Das Sorbet Rezept ist sehr einfach und schnell gemacht. Dabei gelingt es immer. Wichtig ist das nur richtig reife Früchte verarbeitet werden. Aber TK frisch lassen sich sehr gut in diesem Rezept verwenden.

Zutaten für 1000 g :

250 g Mango (frisch od. TK) 285 g Wasser 200 g Passionsfrucht (frisch od. TK / alternativ geht auch Maracuja) 145 g Zucker 105 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Passionsfrucht aushöhlen pürieren und die Kerne ab passieren (sieben). (Bei TK-Passionsfrucht ist das nicht nötig)-- Mango schälen und entkerne (Bei TK-Mango ist das nicht nötig).-- Alle trockenen Zutaten mischen.-- 250 g Mango mit 200g Passionsfrucht 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# Wer möchte, kann ein paar Passionsfruchtkerne für die Optik mit ins Sorbet geben.