



Orangen Sorbet

Ein phantastisches Orangen Sorbet Rezept. So ein tolles Sorbet findet man selten in einer Eisdiele. Im Gegenteil. Ich habe noch nie ein Orangen Sorbet in einer Eisdiele gesehen. Aber das macht nichts. Denn mit diesem Orangen Sorbet Rezept, kannst du es ganz einfach und schnell selber machen. Das Sorbet wird sensationell Cremig und sehr geschmacksintensiv.

Zutaten für 1000 g:

510 g frischer Orangensaft 200 g Wasser 130 g Zucker 130 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 15 g Zitronensaft
Prise Salz #Hinweis# Wer keinen frisch gepressten Orangensaft hat, kann auch gekauften 100% Orangensaft nehmen. Ich empfehle frischen, da gekaufter oft bitter schmecken kann. Das Rezept funktioniert auch mit Blutorangen.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Den Orangensaft, Wasser mit dem Zitronensaft 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.