



Passionsfrucht Avocado Sorbet

Passionsfrucht ist eine sehr feine, erfrischende Frucht und so auch das Sorbet.

Geschmacklich ist die Avocado nicht wahrnehmbar. Ihr Fettgehalt dient lediglich der Cremigkeit.

Ich hab das Sorbet mit Ponthier Püree zubereitet und kann es sehr empfehlen. Dadurch verändern sich die Mengenangaben von Zucker und Passionsfrucht im Rezept. Der Wert in Klammern ist für die Zubereitung mit Ponthier Püree maßgeblich.

Zutaten für 1000 g:

80g Perfecto Sorbet Pulver Prise Salz 195g Wasser 140g Zucker (84g, wenn Ponthier Püree verwendet wird) 500g Passionsfrucht (556g Ponthier Püree) 20g Zitrone 15g Perfecto Bindemittel 50g Avocado frisch

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen -- Avocado und Zitronensaft mit einer Gabe zu Mus verarbeiten -- Trockene Zutaten, Wasser, Passionsfruchtpüree und Avocadomus zwei Minuten auf höchster Stufe mixen -- Die Sorbetbasis mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen -- Mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren -- Das fertige Sorbet in einen Gefrierbehälter umfüllen und für 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen -- Genießen