

Passionsfrucht Variegato



Sehr fruchtig, erfrischend.

Kann man in das Kalamansi Eis einschichten zur Unterstreichung des Fruchtgeschmacks.

Auch in neutrale Eissorten einstrudeln, gibt fruchtigen Geschmack.

Z.B. in Fior de latte oder Sauerrahmeis etc....

Zutaten für ca. 150g:

20-30g Zucker 10g Zitronensaft 35 - 40g Variegato perfecto 75g
Passionsfruchtpüree von Ponthier 5-10g Ahornsirup (kann man auch weglassen)

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und aufkochen, 1-2 Min. köcheln lassen.-- Noch heiss in sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschliessen.