

Physalis Avocado Sorbet



Inspiziert vom Gewinner Sorbet des Gelato Festival Berlin 2018 ist dieses sehr cremige und zugleich fruchtige Sorbet entstanden ?

Auch die Balsamico Reduktion harmoniert hier hervorragend ?

Wichtiger Hinweis!

Avocado darf nicht erwärmt werden, da sich der Geschmack dadurch negativ verändert.

Zutaten für 1000g:

100g Perfecto Sorbet Pulver 155g Wasser 140gZucker 50g Avocado 500g Physalis frisch 40g Zitronensaft 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

Physalis gründlich waschen, pürieren und sieben-- Trockene Zutaten gut miteinander mischen -- Avocado und Zitronensaft mit einer Gabel zu Brei verarbeiten -- Trockene Zutaten, Wasser, Physalispüree und Avocadobrei zwei Minuten auf höchster Stufe mixen -- Mindestend drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen -- Die Sorbetbasis in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren -- In einen Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen -- Genießen ?