



## **Rotes Johannisbeer Sorbet mit Kokos Wasser Version mit Zuckersirup**

Ich mag diese kleinen roten Beeren und als Sorbet genau richtig für den Sommer ☐

### **Zutaten für 1000g:**

#Entsaften# 650g rote Johannisbeeren entsaften, ergibt etwa 320g Saft und dieser Saft wird für das Sorbet eingesetzt. Falls Du mehr Saft herausbekommst, dann bereitet „unbedingt“ aus dem Rest ein Variegato zu! Bei mir war Saft für 1/3 Variegato Rezept übrig. Den Saft vor der Verwendung nu noch durch ein Haarsieb geben #Zutaten Sorbet# 320g Johannisbeersaft 180g Zuckersirup 320g Kokoswasser 140g Sorbet Perfecto Pulver 15g Zitronensaft 18g Bindemittel Perfecto 7g Vanillepaste

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- Johannisbeersaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Vanillepaste und Kokoswasser gut miteinander mischen -- Nun alle Zutaten zusammen in einer Küchenmaschine auf höchster Stufe zwei Minuten mixen -- Die Basis im Kühlschrank für 1-3 Stunden reifen lassen -- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren -- Das fertige Eis für 24 Stunden im Froster nachgefrieren lassen