

Sensationelles Erdbeer-Avocado Sorbet ohne Zucker



Dieses sensationelles Erdbeer-Avocado Sorbet ohne Zucker wird dich begeistern. Die Kombination mit Avocado sorgt für eine sensationelle cremigkeit. Die Avocado schmeckt man aber nicht durch. Sie sorgt nur für ein tolles Mundgefühl. Dank Perfecto-X wird bei diesem Sorbet wieder kein Zucker benötigt. Viel Spaß beim nach machen.

Zutaten für 1000 g:

137 g Perfecto-X 115 g Xylit 150 g Wasser 40g Avocado frisch 520g Erdbeeren frisch oder TK 20g Zitronensaft 18g X-Bindemittel-Perfecto

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Erdbeeren, Avocado mit dem Zitronensaft und Wasser mischen Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen. Den Mix nun mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.