Sensationelles Himbeer-Avocado Sorbet ohne Zucker

Dies sensationelle Himbeer-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:

125 g Perfecto-X 125 g Xylit 152 g Wasser 40g Avocado frisch 520g Himbeerpüree frisch oder Tk / entkernt 20g Zitronensaft 18g X-Bindemittel-Perfecto

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Himbeere, 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.

Rezept erstellt am 20. Mai 2020 von Andreas Thomä