

Sorbet nach After Eight Art



Die After eight Täfelchen bestehen ja aus einer Minzcreme, umhüllt von Schoki. Dies hat mich inspiriert das Sorbet nach After eight Art zuzubereiten und es hat mich total geflasht (meinen Gast aus der Perfecto Eis Gruppe ebenfalls). Mit diesem Sorbet kommen After eight Liebhaber voll und ganz auf ihre Kosten ?

Zutaten für 1000g:

522 g Wasser 185 g Sorbet-Perfecto 155 g Minzsirup (gekauft oder selbst gemacht) 65 g Zucker 55 g Zitronensaft 17 g Bindemittel Perfecto Prise Salz
#Zutaten die später ins Eis kommen# 20-50g geschmolzene Schokolade (ganz nach persönlichem Geschmack frei wählbar, da die Schoki die Bilanz nicht beeinflusst)

Zubereitung:

Zucker in Wasser lösen -- Trockene Zutaten mischen -- Zuckerwasser, Minzsirup, Zitronensaft und trockene Zutaten auf höchster Stufe 2 Minuten mixen -- 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen -- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren und kurz vor Schluss die geschmolzene Schokolade einrieseln lassen -- Zum Nachgefrieren für 24 Stunden in den Froster