

Beeren-Sorbet

Zutaten:

TIEFGEFRORENE BEEREN	800 G	EIWEISS	190 G
GROSSE VANILLESCHOTE	1		
AUFGESCHLITZT UND AUSGEKRATZT			
PUDERZUCKER	130 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Beeren Puderzucker Vanilleschote	800 g 130 g 1	In die kalte Schüssel geben	–	Moment 2000 U/min	3 bis 4 Mal		Die Turbo-Taste betätigen, bis die Masse zu Pulver zermahlen ist.
2	Eiweiß	190 g	Allmählich hinzugeben	–	3500 U/min	30 Sek.		Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Um ein cremiges Sorbet zu erhalten, 200 g Naturjoghurt gleichzeitig mit dem Eiweiß hinzugeben. Je nach Fruchtsorte (Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren usw.) können Sie es mit unterschiedlichen Gewürzen (Erdbeeren mit Gewürznelke, schwarze Johannisbeeren mit Minze, Brombeeren mit Zimt, Kirschen mit Quatre-Épices usw.) kombinieren. Zum Entkernen der Beeren diese ggf. durch die Pürrier-Pressen des Küchen-Kit passieren.

