Beeren-Sorbet

... diese Variante vom Sorbet habe ich mit einem Thermomix ,TM-31, für unser Menü zum Heiligabend Menü zubereitet.

Zutaten:
1 gehäufter Teelöffel Vanillezucker
60 gr. Zucker
150 Gramm Früchte, (nach Geschmak)
50 Gramm Schlagsahne

Zubereitung:
Vanillezucker und Zucker in den TM geben und 10 Sekunden auf Stufe 8 zu Puderzucker zerkleinern. Früchte hinzugeben und 30 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.Mit dem Spatel die Früchte von dem Rand auf den Boden kratzen.
Schlagsahne hinzufügen, den Schmetterling einsetzen und eine Minute auf Stufe 4 aufschlagen. Umfüllen und Joghurt unter die Masse heben (nicht ins Sorbet hin ein rühren sondern nur unterheben.)ggf. mit passendem Likör oder Obstbrand abschmecken.

Info:

Historie:
23.12.2020 mit etwas mehr Zucker und Sahne zubereitet

Eis, Halbgefrornes und Sorbet
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beeren-sorbet?rev=1608720044

Last update: **25.03.2022 18:16**