

Beeren-Sorbet

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

Zutaten:

1 gehäufte Teelöffel Vanillezucker
60 gr. Zucker
150 Gramm Früchte, (nach Geschmack)
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, Halbgefrorenes und Sorbet](#)
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/beerensorbet>

Last update: **25.03.2022 18:16**

