

Erdbeer-Mango-Sorbet

Fruchtige Genussmomente im Handumdrehen: Zaubere dir mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® köstliches Erdbeeren & Mango Sorbet und erlebe sommerliches Dessertglück das ganze Jahr über!

Zubereitungszeit: 24 St.d 20 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 200 g Mango, gewürfelt
- 100 g frische Erdbeeren, geschält und geviertelt
- 85 g Puderzucker
- 200 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL teilentrahmtes Milchpulver
- 1 TL Pektin

Zubereitung

Schritt 1

Mango und Erdbeeren grob pürieren und mit dem Puderzucker mischen.

Schritt 2

Wasser, Zitronensaft, Milchpulver und Pektin in einen kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze geben. Zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren, dann unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten weiter kochen.

Schritt 3

Die heiße Mischung zum pürierten Obst geben und alles mit einen Stabmixer pürieren.

Schritt 4

Nun die Sorbetbasis in einen leeren CREAMi Behälter gießen und sie dann in ein Eisbad stellen.

Schritt 5

Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.

Schritt 6

Behälter aus dem Gefrierfach nehmen und Deckel vom Behälter entfernen. Die Wanne in die äußere Schüssel stellen, das Paddel auf den Deckel der äußeren Schüssel setzen und den Deckel auf der äußeren Schüssel verriegeln. Die Wannenbaugruppe auf die Motorbasis setzen und den Griff nach rechts drehen, um die Plattform anzuheben und zu verriegeln..

Schritt 7

SORBET wählen.

Schritt 8

Sofort servieren.

Dessert-Träume werden wahr....

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



**KOZIOL Martiniglas-Set
CLUB NO. 12** bruchsicher
250ml, 2tlg

€ 18,99



BACK'O'FUNNY
Flüssigtopping zum
Dekorieren & Veredeln von
Desserts Inhalt 2x 225ml

€ 19,99

€ 44,42 /1l



HAPPY SPRINKLES
Streusel Mix Set für die
Osterbäckerei 3 versch.
Sorten Inhalt 340g

€ 24,99

€ 73,50 /1 kg



**NINJA® Messer
K32006EU Food
Processor** integr
6tlg.

€ 199,99