

Papaya-Limetten-Chili-Sorbet

Ein bisschen Würze im Leben schadet nicht! Und auch nicht in deiner neuen Lieblings-Eiscreme. Mit der NINJA® CREAMi® kannst du fantastisches Sorbet aus Papaya, Limette und Chili zaubern.

Zubereitungszeit: 24 Std. 5 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 50 g Zucker
- 50 g Zuckerrübensirup
- 1 EL Wasser
- 300 g Papaya, geschält und in 1-2 cm große Würfel geschnitten
- Schale und Saft von 2 Limetten
- 1/2 TL getrocknete Chiliflocken
- 1 Msp. Meersalz

Zubereitung

Schritt 1

Zucker, Sirup und Wasser in einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren für 1-2 Minuten erhitzen, sodass sich der Zucker vollständig auflösen kann.

Schritt 2

Gewürfelte Papaya, Limettenschale sowie -saft, Chili und Salz in den warmen Sirup geben. Mit einem Spatel vorsichtig umrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Die Mischung anschließend in den Eisbehälter umfüllen und für 24 Stunden lang ins Gefrierfach geben.

Schritt 3

Becher aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel vom Becher entfernen und den Becher anschließend ins äußere CREAMi® Gefäß geben. Den Deckel des äußeren Gefäßes aufsetzen und verriegeln. Das Gefäß nun auf die Motorbasis setzen den Griff nach rechts drehen, um die Plattform anzuheben und alles fest zu verriegeln.

Schritt 4

SORBET wählen

Schritt 5

Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, Toppings hinzufügen oder das Sorbet aus dem Becher nehmen und sofort servieren.

Dessert-Träume werden wahr....

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



NINJA CREAMi
Eismaschine NC300E 7
Programme 473ml
Volumen

€ 179,99



NINJA® Dessert-Behälter
mit Deckel BPA-frei

€ 17,99



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

€ 18,99



BACK'O'FUNNY
Flüssigtopping z
Dekorieren & Verfeinern
Desserts Inhalt 2

€ 19,99

€ 44,42 /11