

Himbeer-Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

- 500g **Himbeer-Püree**
- 50g Puderzucker
- 50ml trockenen Rosé- oder Weißwein
- 50g **Pro-Sorbet**



Zubereitung:

Himbeerpüree, Puderzucker und Wein mit dem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Pro-Sorbet dazugeben und nochmals fein pürieren.

Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen**. Danach sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitung: 10 Min.

Frieren: 25-30 Min.

** Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen.
Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen.
Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de