



WALTHER-REZEPT

Saisonales Fruchtsorbet Rezept von Demi-chef de partie Pâtissier Jessica Agnoletto

Meine Einkaufsliste:

Zutaten:

- 375g Wasser
- 175g Zucker
- 500g frische Früchte (beliebig gewählt, beispielsweise Erdbeeren)

Jessica Lieblingsorbets: Himbeeren und Zuckermelone.

Zubereitung ohne Eismaschine:

1. Alle Zutaten in einen grösseren Behälter geben und mit einem Stabmixer klein pürieren
2. Die Masse ca. 4 Stunden zugedeckt im Tiefkühler gefrieren lassen
3. Masse herausnehmen und mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Stunde gefrieren lassen

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Alle Zutaten in einem grösseren Behälter geben und mit einem Stabmixer klein pürieren
2. Die Masse in die laufende Eismaschine geben und bei 20 bis 30 Minuten zu einem cremigen Sorbet gefrieren lassen
3. Sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen

P.S. Besonders eignet sich ein Pacojet für die Herstellung von Sorbets: Die Zutaten pürieren, für mind. 24 Stunden zugedeckt gefrieren lassen und anschliessend im Pacojet fertig verarbeiten.

Anrichten:

Mit einem Glace-Portionierer Kugeln formen und in gekühlten Gläsern anrichten. Nach Belieben mit frischen Früchten, Schlagrahm und Minze ausgarnieren.

Buon appetito wünscht Jessica!

