

Heidelbeer - Sorbett

Kategorien: Sorbett, Eis, Früchte, Profi

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2 1/2	kg	Heidelbeeren
375	Gramm	Puderzucker
1 1/8	Ltr.	Läuterzucker
6	Blätter	Gelatine
1	Stück	Zitrone Saft

Anleitung:

Achtung Große Menge !

Alles mixen bis auf die Gelatine. Die eingeweichte Gelatine in etwa 1/4 L Läuterzucker (zurückbehalten) auflösen und warm zur Heidelbeerfruchtmasse geben dabei gut verrühren, damit keine Gelatineklumpen zurück bleiben. Nun in einer Eismaschine gefrieren.

