Mandarinen - Minze - Sorbet 1

Kategorien: Sorbet, Eis, Früchte, Profi
Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Mandarinenfilets frisch Ohne Kerne
600	Gramm	Puderzucker
1	Bund	Minzeblätter frisch
1/2	Ltr.	Orangensaft
5	Blätter	Gelatiene

Anleitung:

Mandarienen am besten Kernlose schälen. Mit Puderzucker und Orangensaft einmal aufkochen. Eingeweichte Gelatine hinzu und abkühlen.Minze kleinhacken und zur kalten Mandarinenflüssigkeit geben und in der Eismaschiene gefrieren.

www.Heizmanns-Bunte-Welt.de