



Himbeer- Rosmarin Sorbet

Zutaten für ca. 15 Kugeln Sorbet:

602g pürierte Himbeeren
160g Saccharose
30g Dextrose
20g Inulin
2g natürliches Bindemittel
186ml Wasser
5g Rosmarinnadeln

Zubereitung:

Wasser und Rosmarinnadeln mixen und etwas ruhen lassen. Nach dem Ruhen durch ein Sieb geben, damit der Rosmarin aus dem Wasser entfernt wird. Danach die Dextrose, die Saccharose, das Inulin und das Bindemittel in das Wasser geben und vermengen. Zum Schluss wird das entkernte Himbeerpüree untergehoben und in eine Eismaschine gegeben.

Zubereitungszeit: Ca. 1,5 Stunden