Rezept

Papaya-Kokos-Sorbet mit Limettenaroma

Ein Rezept von Papaya-Kokos-Sorbet mit Limettenaroma, am 27.04.2024

Zutaten

1	reife Papaya (ca. 500 g; siehe Rezept-Tipp)
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
4-5 EL	Rum mit Kokosgeschmack (ersatzweise Kokossirup)
2-3	Limetten
40 g	Invertzucker
	einige Kokoschips zum Garnieren
	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Papaya längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Frucht mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Limetten auspressen und 60 ml Saft abmessen. Den Limettensaft mit den Papayawürfeln, dem Vanillezucker, dem Invertzucker und dem Kokosrum fein pürieren. Die Masse ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Die gekühlte Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben, auf Schalen oder Eisbecher verteilen, mit einigen Kokoschips garnieren und sofort servieren. Oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.