

Rezept

Erdbeer-Sorbet mit dunkler Schokolade

Ein Rezept von Erdbeer-Sorbet mit dunkler Schokolade, am 26.04.2024

Zutaten

20 g brauner Rohrzucker
300 g TK-Erdbeeren
1 Pck. Vanillezucker
25 g Zartbitter-Schokolade

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 3 g F, 1 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und 150 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Erdbeeren in einen Standmixer füllen und mit dem heißen Zuckersirup übergießen. Die Beeren kurz antauen lassen, dann fein pürieren. Die Erdbeermischung in die Eismaschine füllen und in ca. 15 Min. cremig bis fest gefrieren lassen.
2. Inzwischen die Schokolade in feine Stücke hacken. Das Erdbeer-Sorbet aus der Maschine löffeln und die Schokoladenstückchen untermischen. Das Sorbet sofort servieren oder erneut in die Eismaschine füllen und bis zur gewünschten Konsistenz weiter gefrieren lassen.
3. Ohne Eismaschine das Erdbeerpüree in eine flache Schale füllen und ca. 45 Min. tiefkühlen. Danach mit einer Gabel gut durchrühren und die Schokostückchen untermischen. Erneut tiefkühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei regelmäßig durchrühren.