

Rezept

Mangosorbet

Ein Rezept von Mangosorbet, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1 reife Mango | 1 Limette |
| 50 Zucker | 100 ml trockener Weißwein |
| 1 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau; nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Mango schälen. Mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangohälften in kleine Würfel schneiden. Limette auspressen. Mangowürfel mit Limettensaft im Mixer pürieren.

2. Zucker mit 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen und 3 Min. köcheln lassen. Mangopüree, Weißwein und nach Belieben Orangenlikör dazugeben, gut vermischen, fein pürieren und im Kühlschrank 20 Min. abkühlen lassen.

3. Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.