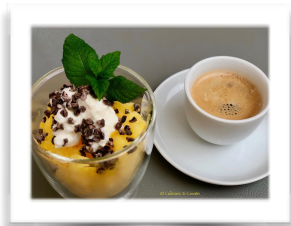


Orangensorbet



Zutaten:

- 10 Orangen = 890 g Saft
- 140 g Zucker
- 75 g Glukose
- 25 g Dextrose
- 50 g Invertzucker
- 25 g Milchpulver

Zubereitung:

Mindestens eine Orange muss unbehandelt sein, davon wird der Abrieb (15 g) gebraucht!
Orangen auspressen, bis es 890 g Saft werden, unbedingt abwiegen.

Die Hälfte des Saftes auf 25° C erwärmen und das Milchpulver unterrühren. Die Flüssigkeit weiter auf 35° C erwärmen und Zucker, Glucose, Dextrose und Invertzucker dazugeben.

Die Mischung auf 85° C erhitzen, aber auf keinen Fall kochen!!

Den Sirup etwas abkühlen lassen und den restlichen Saft dazugeben. Die Fruchtmasse zum endgültigen Abkühlen in den Kühlschrank stellen und dann in der Eismaschine gefrieren.

**Geht sicher auch ohne Eismaschine, darüber habe ich aber keine Erfahrungen. Die unterschiedlichen Zucker machen das Eis zwar cremig, ich würde es gelegentlich durchrühren, solange es noch nicht fest ist.

Es ist absolut lecker!! 😊😊