

Rezept Kokos Sorbet

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Karibisches Flair für Zuhause
- Erfrischendes Citrus-Feeling
- Zartschmelzend

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

100 ml	Kokosmilch (Eigenbeschaffung)
70 ml	Selbstgemachter Kokosjoghurt
16 g	Rohrzucker (Eigenbeschaffung)
9,5 g	Traubenzucker (Eigenbeschaffung)
4 g	Agavendicksaft (Eigenbeschaffung)
0,71 EL oder 10 g	Inulin
4 ml	Limettensaft (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Das Eis etwas süßer abschmecken als es am Ende sein soll. Die Süße im Endprodukt wird weniger intensiv sein.
2. Alle Zutaten verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. In ein gefrierschranktaugliches Gefäß füllen und in den Tiefkühler stellen.
4. Nach 2,5 Stunden aus dem Gefrierschrank nehmen und ein paar Scheiben Sorbet abschneiden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100301
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	200 ml
Portionen	6
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

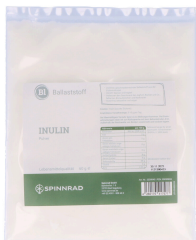
CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

Limettensaft

CHF 0.00



Inulin, 60 g

CHF 4.95

Agavendicksaft

CHF 0.00

Traubenzucker

CHF 0.00

Rohrzucker

CHF 0.00

Selbstgemachter Kokosjoghurt

CHF 0.00

Kokosmilch

CHF 0.00

