

# Erdbeer-Sorbet

Rezeptur: 10 Portionen

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 5 g Zitronensaft
- 1 Stk. Vanilleschote

Zubereitung:

- Bei der Vanilleschote das Mark auskratzen
- Mark von der Vanille-Schote, Erdbeeren, Wasser, Zitronensaft, Zucker mixen
- in Pacosierbecher abfüllen und bei -20 Grad 24 h gefrieren lassen
- im Pacojet 2-mal pacosieren

oder

- in Vakuumier-Beutel abfüllen und flach bei -20 Grad 24 h gefrieren lassen
- in Hochgeschwindigkeitsmischer (Thermomix) bei voller Leistung mixen