

# Bärsorbet

Ingredienser:

|                                       |        |          |        |
|---------------------------------------|--------|----------|--------|
| FRYSTA BÄR                            | 800 GR | ÄGGVITOR | 190 GR |
| VANILJSTÅNG, DELAD OCH URSKRA-<br>PAD | 1 STOR |          |        |
| FLORSOCKER                            | 130 GR |          |        |

|   | Ingredienser                     | Vikt                       | Aktion              |  Temperatur °C |  Varvtal v/m |  Tid minuter | Lock | Övrigt                            |
|---|----------------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------|
| 1 | Bär<br>Florsocker<br>Vaniljstång | 800 gr<br>130 gr<br>1 stor | Tillsätt            | –                                                                                                 | 2000                                                                                            | Pulsa 3-4 gånger                                                                                |      | Använd Turbopulsen om det behövs. |
| 2 | Äggvitor                         | 190 gr                     | Tillsätt försiktigt | –                                                                                                 | 3500                                                                                            | 30 sek                                                                                          |      | Smaka av och smaksätt             |



DESSERTKOCKENS TIPS

En krämigare sorbet fås genom att 200 gram naturell yoghurt tillsätts tillsammans med äggvitorna. Variera frukterna och kombinationen frukt/krydda. Tex. jordgubbar/kryddnejlika, svarta vinbär/mynta, björnbär/kanel, körsbär/kryddpeppar etc.