

MANGO-SORBET

Das wird gebraucht (für ca. 8-10 Personen)

750 g / ca. 3 Stück reife Mango

80 g Zucker (wenn die Mango nicht süß ist
etwas mehr, max. 120g)

300 ml Wasser

½ Zimtstange

Saft einer Limette



Und so funktioniert's

Schritt 1: Wasser, Zucker und den halben Zimtstengel aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann auskühlen lassen.

Schritt 2: Die Mango schälen, vom Stein lösen und mit dem Stab fein pürieren. Danach die Zuckermasse und den Limettensaft zugeben.

Schritt 3: Die Masse in eine große Schüssel geben. Die Schüssel sollte mindestens doppelt so groß sein wie der Inhalt. In den Tiefkühler stellen. Warten, bis die Masse schon einige Zentimeter am Rand gefroren ist. Das dauert je nach Schüssel und Leistung des Tiefkühlers unterschiedlich lange (grober Richtwert: ca. 90 Minuten).

Schritt 4: Aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem starken Schwingbesen kräftig durchrühren bis alles vom Rand gelöst ist. Kräftig Luft drunter schlagen, damit eine geschmeidige und luftige Masse entsteht (deshalb die große Schüssel!).

Schritt 5: Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen 2-3 mal wiederholen.

Schritt 6: Wenn eine softeisartige Masse entstanden ist, kann man das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen aber gleich genießen!

VIEL SPASS BEIM NASCHEN!