



ERDBEER-BASILIKUM-SORBET (TM)

von Antje Büsing



ZUTATEN

500 g gefrorene Erdbeeren
80 g Zucker
Saft 1 Limette
1 EL Basilikumöl*
1 Prise Black & White*
1 kleine Prise Royales Genuss Salz*
optional 2-3 frische Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 fein pulverisieren.

Gefrorene Erdbeeren, Limettensaft, Black & White und Royales Genuss Salz hinzufügen und für 20-30 Sek. / Stufe 8 cremig mixen.

Anschließend die Masse mit dem Spatel nach unten schieben.

Basilikumöl und optional einige frische Basilikumblätter dazugeben und 10 Sek. / Stufe 4 unterrühren.

Tipp:

Für eine noch cremigere Variante einfach 3 EL Joghurt hinzufügen und anschließend nochmals 15 Sek. / Stufe 4 aufschlagen.

Schmeckt herrlich frisch und perfekt für warme Sommertage 😊

*Edelschmaus Originalprodukt