



HIMBEER-PEPERONI-SORBET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

45 g QimiQ Rahm-Basis

500 g Boiron Himbeerpüree

70 g Gelierzucker

90 g rote Peperoni, gewürfelt

30 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. 1/3 vom Himbeerpüree mit dem Gelierzucker kurz aufkochen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und aufmixen.
3. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen.