



# PACJET - RHABARBER-ORANGEN-SORBET



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Tiefkühlstabil



## ZUTATEN FÜR 1 PACJET BECHER

**200 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 g** Gelierzucker

**150 ml** Orangensaft

**400 g** Rhabarber, frisch, gekocht

**0.5** Vanilleschote(n), Mark davon

## ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Orangensaft auf ca. 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.