



# HIMBEER-PAPRIKA-SORBET



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**45 g** QimiQ Classic

**500 g** Boiron Himbeerpüree

**70 g** Gelierzucker

**90 g** Rote Paprikaschote(n), 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.