



PACOJET - RHABARBER-ORANGEN-SORBET



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

200 g QimiQ Classic, 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.