SORBET



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 400 gram diepvriesfruit naar keuze - 1 eiwit - 75 gram suiker - 1 eetlepel versgeperst citroensap

1. Doe alle ingrediënten in de koude kom en schakel het SORBET-programma in. Schep, indien nodig, de ingrediënten tijdens de bereiding een keer met een spatel om.

2. Maak quenelles en dien ze onmiddellijk op of zet het ijs een paar minuten in de diepvriezer als u bolletjes wilt maken. Vries het ijs niet opnieuw in.

Tip van de chef :

Om de kom te koelen mixt u enkele ijsblokjes met het programma GESTAMPT IJS. Maak daarna de kom leeg en droog deze af. U kunt de kom ook even in de koelkast zetten voor gebruik.Breng voor een luchtiger sorbet de eiwitklopper aan en stel het EXPERTprogramma in op 30 seconden/snelheid 6.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016