

Aprikosen-Basilikum-Sorbet

Ingrédients

- 600g Aprikosen
- 130g Wasser
- 140g Zucker
- 60g Glukosepulver
- 4g Stabilisator für Eiscreme und Sorbets

Préparation

1. Ein letztes Sorbet-Rezept, um die Saison gut zu beenden, diesmal in der Aprikose-Basilikum-Version.
2. Natürlich können Sie den Basilikum weglassen oder durch Thymian oder Rosmarin ersetzen, wenn Sie es vorziehen. Wie beim Pfirsich-Sorbet habe ich mich von Alain Chartiers Rezept inspirieren lassen, aber ich habe die Zuckermenge reduziert und keine bereits fertige Aprikosenpüree verwendet, sondern einfach rohe, gemixte Aprikosen für mehr Geschmack.
3. Ausstattung: Ich benutze die Eismaschine von Kenwood, die an meinen Robot-Chef-Titanium angepasst ist.
4. Glukose.
5. Stabilisator hinzu.
6. Erhitzen Sie das Wasser mit den Basilikumblättern.
7. Wenn es 40°C erreicht, fügen Sie die große Menge Zucker hinzu.
8. Wenn das Wasser 50°C erreicht, fügen Sie die kleine Menge mit Stabilisator hinzu.
9. Erhitzen Sie die Mischung bis zu 85°C.
10. Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen und lassen Sie sie mindestens 4 Stunden ruhen.
11. Pürieren Sie die Aprikosen, bis Sie eine Püree erhalten.
12. Fügen Sie es der vorherigen Mischung hinzu und verwenden Sie einen Stabmixer, um die Zubereitung zu mixen.
13. Es bleibt nur noch, es in die Eismaschine zu gießen.