

## Sorbet/Fruchteis - Glaces aux fruits

500 g	Früchte
100-150 g	Wasser
120-150 g	<b>Läuterzucker</b> , je nach Sorte
35 g	Dextrose
65 g	Trockenglucose
Zitronensaft, je nach Sorte	
Prise Salz	

**Läuterzucker** ist vor allem bei Sorbets sehr hilfreich. Davon stellt man am besten gleich eine größere Menge her.

Zucker und Wasser in gleichen Teilen etwa 5 Minuten köcheln lassen. In eine saubere Flasche abgefüllt, ist er mehrere Monate lang haltbar.

### Zubereitung:

1. Zucker und Wasser aufkochen = Läuterzucker.  
Möglichst auskühlen lassen.
2. Früchte waschen, putzen und ein Fruchtmark herstellen.
3. Fruchtmark mit Wasser, 2/3 der Läuterzuckermenge, Dextrose und Trockenglucose verrühren.
4. Mit der Zuckerwaage die Zuckerdichte (ca. 14 Bé) einstellen.

**Je nach Bé evtl. Zugabe von Läuterzucker oder Wasser.**

**Die Zuckermenge hängt vom Zuckergehalt und Reifegrad der verwendeten Früchte ab.**

5. Sorbet in der Eismaschine frieren.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, stellt man die Schüssel mit der Sorbetmasse in ein Gefriergerät, dann wird ungefähr alle halbe Stunde mit einem Schneebesen durchgerührt und das Gefrorene vom Rand geschabt. Nach etwa 3-4 Stunden (je nach Leistung des Gerätes) sollte das Sorbet durchgefroren sein.

Zuckerwaage  
Aerometer



10 Bé	14-16 Bé	20 Bé
großkristallig, hart,	geschmeidig,	schmierig, fett,
fest, mager	kremig	weich

**Sorbet (schnell)**

400 g Tiefkühl-Früchte (leicht angetaut), ca. 100-150 g Puderzucker

Beides in einem Mixer oder mit dem Mixstab pürieren – fertig!

**Granite, ital. Granita**

500 ml Saft oder Fruchtmark von säuerlichen Früchten (Zitrone, Beeren, Passionsfrucht o. ä.)  
ca. 400 ml Läuterzucker (200 g Zucker/200 ml Wasser)

Beides vermischen und einfrieren.

Sobald die Flüssigkeit durchgefroren ist, mit einem Esslöffel „schneeartige“ Eisflocken aus der Masse schaben, in kleinen Gläsern oder Schälchen servieren.