



Gin-Tonic-Sorbet

Zeit gesamt
8h 10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	10 St.
Zucker	160 g
Wasser	200 ml
Basilikum, frisch	0.5 Bund
Gin	100 ml
Tonic Water	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Limette heiß waschen und trocken reiben. Schale abreiben und mit Zucker in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
2. 200 ml heißes Wasser hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen. Übrige Limetten halbieren und Saft auspressen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Basilikumblätter, Limettensaft, Gin und Tonic Water in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 10 mixen.
4. Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und Sorbetmasse einfüllen. Mindestens 8 Std. ins Gefrierfach stellen.
5. Form aus dem Gefrierfach nehmen, 10 Sek. in heißes Wasser stellen, Sorbet mit der Folie herausheben und auf ein Brett legen. Folie abziehen und mit einem Messer ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Würfel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 pürieren. Sorbet sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g