



Sorbet

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Antauzeit: 10–15 Minuten (4-Sterne-Fach)

Zutaten für 2 Personen

300 g gefrorene Früchte

0–30 g Puderzucker

je nach Geschmack

1. Früchte aus dem Gefriergerät nehmen und für 10–15 Minuten antauen lassen.
2. Früchte mit Puderzucker mischen und durch den Profi-Chef Sorbet drehen.

Tipp Wenn die Früchte süß sind, wie z. B. Bananen, kann auf zusätzliche Zuckerzugabe verzichtet werden.

Probiere auch mal, die Früchte mit einem Frucht- oder Vanillesirup zu süßen.



Joghurt-Sorbet

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Antauzeit: 10 Minuten (4-Sterne-Fach)

Zutaten für 2–3 Personen

300 g gefrorene Früchte

150 g Joghurt

20–40 g Puderzucker

je nach Geschmack

1. Früchte aus dem Gefriergerät nehmen und mit Joghurt sowie Puderzucker mischen.
2. Alles dann ca. 10 Minuten antauen lassen.
3. Früchte-Joghurt-Mix durch den Profi-Chef Sorbet drehen.

Tipp Wenn die Früchte kompakt zusammengefroren sind, kann sich die Antauzeit verlängern.

Profi-Chef-System

Sorbet-Einsatz für das Profi-Chef Drehwerk

Cremiges Fruchtsorbet garantiert



Tupperware®

Sorbet-Einsatz für das Profi-Chef Drehwerk

Mit diesem Einsatz für das Profi-Chef Drehwerk wird dein Sommer eiskalt. Gefrorene Früchte werden damit zu köstlichen Sorbets verarbeitet. So wird Eisgenuss nicht zur Reue, denn hiermit genießt du einfach die gefrorene Frucht als Sorbet – eine sehr leckere und auch gesunde Alternative zu gekauftem Fruchtis.



- 1 Tüllen-Schraubkopf
- 2 Blütentülle
- 3 Dichtungsring für Schraubkopf
- 4 Abschraubarer Schneckenkopf
- 5 Sorbet-Förderschnecke
- 6 Metallzähne
- 7 Dichtungsring



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

So einfach geht's

Zusammensetzen der Sorbet-Förderschnecke und des Schraubkopfes:

- 1 Wenn nötig, den kleineren Dichtungsring am hinteren Ende aufstecken. 2 Dann den Schneckenkopf auf die Förderschnecke schrauben. 3 Den größeren Dichtungsring in den Schraubkopf einsetzen.



Den Profi-Chef Sorbet zusammensetzen:

- 4 Saugfuß auf eine glatte, saubere, fettfreie und stabile Arbeitsplatte stellen. Saugfußverriegelung steht auf unverriegelter Position [A]. Aufsatz komplett nach hinten in die Schiene am Saugfuß schieben.
- 5 Saugfußverriegelung auf geschlossene Position drehen und einrasten lassen [B]. Dabei überprüfen, ob alle Teile fest ineinandersetzen. 6 Sorbet-Einsatz hineinschieben und festhalten. Mit der anderen Hand die Kurbel aufsetzen und mit der Befestigungsschraube festdrehen. 7 Anschließend den Tüllen-Schraubkopf gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben. Die Tülle sollte möglichst nach unten weisen.
- 8 Gefrorene Früchte in den Trichter füllen und zermahlen. Dabei stets die Anpresshilfe verwenden.



Tipps & Hinweise

- Nach ein paar Umdrehungen etwas Wasser hinzufügen, dann wird das Sorbet geschmeidiger.
- Je nachdem, welche Temperatur das Gefriergerät hat, ist die Antauzeit länger oder kürzer.
- Wenn es mal schnell gehen soll, Früchte in der Mikrowelle bei max. 250 Watt 1 Minute antauen.
- Wenn gefrorene Fruchtkrümel aus der Tülle kommen, sind die Früchte noch zu gefroren. Sind die Früchte lange genug angetaut, kommt cremiges Sorbet aus der Tülle. So lässt es sich auch viel einfacher durch den Profi-Chef drehen.
- Sorbet kann auch auf Vorrat zubereitet und eingefroren werden. Es sollte vor dem Servieren allerdings wieder angetaut werden.
- Bitte den Sorbet-Einsatz ausschließlich für gefrorene Früchte oder auch Gemüse verwenden.

Reinigung

- Der Sorbet-Einsatz ist spülmaschinenbeständig.
- Die verwendeten Teile auseinander nehmen und am besten direkt nach der Benutzung reinigen.
- Vor dem Zusammensetzen sollte der Sorbet-Einsatz komplett trocken sein.
- Bei der Reinigung keine Scheuermittel, Topfreiniger, Messer oder scharfe Utensilien verwenden.