

Beeren-Sorbet

Das schnellste Sorbet aller Zeiten

Für 2 Personen



250 g tiefgekühlte Heidelbeeren und **250 g tiefgekühlte Himbeeren** ca. 5 Min. antauen, mit **30 g Meringue-Schalen**, zerbröckelt, portionenweise in den Sorbetino geben, durchdrücken, evtl. glatt rühren. Oder alles im Cutter pürieren. Wenig Meringue darüberstreuen.

Portion: 204 kcal, F 2 g, Kh 36 g, E 3 g



Bestell-Tipp

Selbst gemachtes, gesundes Sorbet: mit dem neuen **Sorbetino** im Nu gemacht! Einfach gefrorene Früchte oben rein, und schon kommt das feine Sorbet unten heraus. Gratis dazu ein Rezeptblatt mit kreativen Ideen.

**EXPRESS
DESSERT**