



FRUCHTIGES ORANGEN SORBET



ZUTATEN

- 200g Cavendish & Harvey Fruity Orange Drops
- 2 Tassen Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 2-3 frische Orangen

ZUBEREITUNG

- Wasser und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und ein Sirup entsteht. Anschließend die Fruity Orange Drops grob hacken und zum Sirup hinzufügen. Weiter rühren, bis sich die Drops vollständig aufgelöst haben.
- Anschließend die Orangen pressen und den frischen Orangensaft ebenfalls zum Sirup hinzugeben und gut vermengen. Danach die Mischung mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
- Die gekühlte Mischung entweder in eine Eismaschine geben und nach den Anweisungen des Herstellers zu Sorbet verarbeiten oder die Mischung in eine flache, gefrierfeste Form geben und alle 30 Minuten mit einer Gabel umrühren, bis sie die gewünschte Sorbet-Konsistenz erreicht hat. Dann in Schalen oder Gläser füllen und sofort servieren.