

## Fruchteis „Sandorn“ für Thermomix

Rohstoffe:

175g Wasser

550g Sandornsaft

180 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

5g Zitronensaft

### Mixbereitung:

Den Zucker und Gelato della Casa „Frucht“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe 10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 175g Wasser und 200g Sandornsaft dazugeben.

**10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. Restlicher 350g Sandornsaft und 5g Zitronensaft dazugeben und **2Min/Stufe 10** zerkleinern.

Danach den fertige Mix in die Eiswürfelformen geben und ausfrieren.

### Eisbereitung:

Die ausgefrorenen Eiswürfel in den „gekühlten“ Thermomix **10-20 Sek/Stufe 10** (Nach Gehör) zu Eis schlagen.

Zunächst ist der Thermomix sehr laut, dann folgt eine Art Leerlauf und zum Schluss hat man das Gefühl das der Thermomix fast stehen bleibt. Fertig!

**TIPP:** Wem der Sandornsaft zu sauer erscheint kann einen Teil des Sandornsaftes gegen Pfirsich oder Orangensaft austauschen.

**Das Rezept ist laktosefrei!**