

# TRi TOP<sup>®</sup>



## *ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN-SORBET*

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

---

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Kühlzeit:** 4 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.



# TRi TOP<sup>®</sup>



## ***ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN-SORBET***

### **Zutaten:**

100 ml TRi TOP Holunderblüte

550 g Erdbeeren

1 – 2 TL Zitronensaft von einer Bio-Zitrone

½ – 1 TL fein abgeriebene Schale von einer unbehandelten Bio-Zitrone

Erdbeeren klein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab die Erdbeeren sehr fein pürieren. Dabei den TRi TOP Sirup Holunderblüte hinzugießen. Mit Zitronensaft und –schale abschmecken.

Die Masse in eine Metallschale geben. Für 4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Dabei das Sorbet alle 30 Minuten mit einem Schneebesen gut durchrühren.

Das Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet aus dem Gefrierfach nehmen und in kleine Schälchen füllen. Je eine Erdbeere auf das Sorbet legen.

Eingereicht von Susanne L.

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.

