# Pasjonsfruktsorbet




### Ingredienser

- ♥ 5 dl pasjonsfruktpuré (se tips)
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 75 g glukose (se tips)
- ♥ presset saft av 1/2 sitron

### Fremgangsmåte

Ha pasjonsfruktpuréen i en kjele sammen med sukker, glukose og saften av en halv sitron.  Varm opp blandingen slik at sukkeret smelter.

Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen helt. Den må gjerne stå i kjøleskapet til dagen etter.

Ha pasjonsfruktblandingen i en iskremmaskin og la maskinen gå i 50-60 minutter til du får en myk og deilig pasjonsfruktsorbet.

Server sorbeten med en gang hvis du liker den myk, eller sett den i fryseren i 1-2 timer hvis du liker den fastere.

Server sorbeten gjerne sammen med friske bringebær.

Hjemmelaget sjokoladesaus smaker også helt fantastisk til!

### Tips

♥ Utgangspunktet for denne pasjonsfruktsorbeten er ferdigkjøpt pasjonsfruktpuré. Dette produktet fås kjøpt i enkelte velassorterte matvarebutikker. Jeg har brukt pasjonsfruktsorbet fra nettbutikken Select Flavours. Får du ikke tak i ferdigkjøpt pasjonsfruktpuré, kan du bruke saften av ferske pasjonsfrukter (uten stener), men vær klar over at du trenger mange for å få 5 dl saft.

♥ Denne sorbeten egner seg også utmerket med andre slags frukter og bær. Bruk for eksempel 5 dl saft fra moste bringebær, mangomos, moste jordbær etc.

♥ Jeg bruker glukose i tillegg til sukker når jeg lager sorbet. Det gjør at sorbeten blir noe mykere i frossen tilstand. Glukose fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker, og får du ikke tak i det, kan du oppnå samme effekt med samme mengde hvit eller lysebrun sirup.

♥ Jeg synes resultatet blir best med iskremmaskin. Den jeg har brukt her er fra Wilfa. Har du ikke iskremmaskin, kan du fryse pasjonsfruktblandingen i en plastboks eller lignende, men da bør du røre kraftig i sorbeten omtrent hver halvtime de første 3-4 timene for å unngå at det danner seg iskrystaller i sorbeten.

♥ Hjemmelaget sjokoladesaus lager du enkelt ved å varme opp 1,5 dl kremfløte i en kjele og så smelte 200 g sjokolade i den varme fløten. Du kan velge den sjokoladen du liker best!  Jeg brukte her mørk sjokolade med appelsinsmak, som smakte utrolig godt sammen med pasjonsfruktsorbeten!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasjonsfruktsorbet