



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Sorbet aus TK-Früchten

(4 Personen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g 100 g $\frac{1}{2}$ 50 g 70 g	TK-Himbeeren TK-Heidelbeeren Zitrone Zucker Kokosmilch	Beeren etwas antauen lassen. Zitronenhälfte auspressen. Beeren mit Zucker, Kokosmilch und Zitronensaft in einem Mixer pürieren.
		Masse in eine Auflaufform geben und ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
2 Zweige 25 g 125 g	Minze Kokoschips/Schokochips Frische Himbeeren	Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Sorbet mit einem Eiskugelportionierer auf Schalen verteilen und mit frischen Himbeeren, Minze und Kokoschips/Schokochips garnieren.