Sorbet malinowy

Składniki

- 0,5 kg malin
- 3/4 szklanki wody
- sok z połowy cytryny

Przygotowanie

Cukier zagotować z wodą, aż się rozpuści. Zdjąć z ognia i dodać sok z cytryny. Ostudzić. Zmiksować maliny blenderem i przetrzeć puree przez sito, aby nie zostały pestki. Wymieszać puree z syropem z cytryny przelać do płytkiego pojemnika i wstawić do zamrażarki na ok. 1 godz. Ponownie zmiksować na puszystą masę i znowu włożyć do zamrażarki na 1,5 godz. Miksowanie powtórzyć ponownie. Jeśli sorbet zamarznie, rozbić widelcem. Przed podaniem włożyć do lodówki.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:desery:sorbet_malinowy

Last update: **2015/11/03 10:17**