

Sorbet malinowy



Objętość: 900ml

Składniki:

10 ml (2 łyżeczki) żelatyny w proszku

600ml wody

225g cukru pudru

675g malin

sok z połowy cytryny

Wykonanie:

Nalać 30 ml (2 łyżeczki) wody do filiżanki, wsypać żelatynę i odstawić na parę minut, by nasiąkła. Wlać wodę do rondla, dodać cukier i podgrzewać, mieszając od czasu do czasu, aż cukier zupełnie się rozpuści. Doprowadzić do wrzenia i gotować na dużym ogniu przez 3 minuty. Zdjąć z kuchenki i dodać przygotowaną wcześniej żelatynę i dokładnie wymieszać. Odstawić by ostygła. Zmiksować maliny na jednolitą papkę, a potem przetrzeć przez sito i połączyć z syropem w rondlu, na koniec dodać sok z cytryny. Wlać wszystko do plastikowego pojemnika i wstawić do zamrażalnika na 6-7 godzin, aż lody lekko się zamrożą. Roztrzepać sorbet widelcem i ponownie dać do zamrażalnika i dobrze zamrozić. Wyciągnąć sorbet na 10 minut przed podaniem, by lekko się ogrzał, a następnie nałożyć porcje do deserowych naczyń.

Można wykonać też sorbet z owoców mrożonych.

Pół kilo mrożonych owoców włożyć do garnka dodać 60 ml (4 łyżki) wody, przykryć i podgrzewać 5 minut, aż owoce się rozmrożą.

