

Domowy sorbet truskawkowy



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **283** Ocena: **1804**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- truskawki 750 g
- cukier 100 g
- cytryna 1 szt.
- białko jaja kurzego 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki myjemy. Następnie miksujemy. Zmiksowane truskawki przecieramy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Sok z cytryny i cukier rozpuszczamy, aby uzyskać syrop. Studzimy. Białko ubijamy na sztywną pianę. Łączymy białko z musem i wystudzonym syropem. Gotowy sorbet przelewamy do foremek na lody. Możemy co 2-3 godziny pomieszać lody, aby nie było czuć kryształków lodu. Sorbet gotowy jest po mniej więcej 8-10 godzinach.

Twoje notatki do przepisu: