

Sorbet malinowy

Autor: **EIMar**Przepisów: **266** Ocena: **3237**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 675g malin
- 225g cukru pudru
- 10 ml (2 łyżeczki) żelatyny w proszku
- 600ml wody
- sok z połowy cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 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.
- 2 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

Twoje notatki do przepisu: