

Sorbet Malinowy

Składniki

- pół kilo malin
- 3/4 szklanki H2O
- sok z połowy cytryny

Przygotowanie

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

From:

<https://www.wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:desery:sorbet_malinowy&rev=1446394210

Last update: **2015/11/01 17:10**

