Sorbet cytrynowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2588 razy.

1/2 szklanki soku ze świeżych cytryn,

1/4 szklanki soku ze świeżych limet,

1/2 szklanki cukru,

3 łyżeczki żelatyny,

1 szklanka szampana,

1 cytryna.

Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Gdy spęcznieje, wlać 1 szklankę gorącej wody, dodać cukier

i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż żelatyna i cukier się rozpuszczą. Ostudzić, połączyć z sokami owocowymi i szampanem, zamieszać, przelać do naczynia, w którym się będzie zamrażać, i wstawić do zamrażalnika na 3 godziny. Po wyjęciu ubić masę mikserem i ponownie zamrażać 2 godz. Sorbet przed podaniem pozostawić na 15 min w temp. pokojowej.

Podawać w pucharkach, przybrany plasterkami cytryny.