
Sorbet malinowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2597 razy.

30 dag mrożonych lub świeżych malin,

20 dag cukru pudru,

2 cytryny,

1/3 szklanki śmietany kremówki,

1 łyżka cukru pudru,

Maliny lekko rozmrozić i zmiksować z cukrem i sokiem z

cytryn, przetrzeć przez sitko, żeby oddzielić pestki,

przełożyć do miski i zamrażać 2 godziny. Następnie ubić

trzepaczką lub mikserem na puszystą gładką masę i ponownie mrozić 2 godziny. Przed podaniem wstawić na 20 minut do lodówki. Ubić śmietanę z cukrem.

Nałożyć sorbet do pucharków i ozdobić bitą śmietaną.

Podawać natychmiast.