

---

# Pikuantne rozkosze truskawkowe - sorbet

Dodano: 2005-12-06 17:54:09

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2132 razy.

1 kg mrożonych truskawek  
50 g cukru pudru  
4 kopaiste łyżki serka mascarpone  
5 goź dzików  
5 ziaren pieprzu czarnego  
5 ziaren pieprzu różowego  
1/2 małej laski cynamonu  
1 mała garstka siekanych listków kolendry

korzenie rozbić w moź dzierzu na pył  
gładkim młotkiem rozbić (w grubej folii) każdą truskawkę  
porozbijane truskawki włożyć do silnego blendera - dodawać do rozcierających się truskawek cukier i serek.  
Na koniec wsypać utarte korzenie.  
wyjąć noże wsypać kolendę i zamieszc łyżką.

zamiast serka można użyć śmietany (36%) lub gęstego jogurtu

Rada:

Sorbet można nakładać na lekko wydrążone połówki melonów i podlewać likierem (np. pomarańczowym)

Nadesłał: Vendre <vendre@wp.pl>