
Pikuantne rozkosze truskawkowe - sorbet

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2184 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>