

Sorbet truskawkowy



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

| | |
|----------------------|------------|
| truskawki | 700 gramów |
| cukier | 120 gramów |
| woda | 3 łyżki |
| sok z limetki | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć i usunąć szypułki. W rondelku podgrzać wodę, dodać cukier i mieszając, doprowadzić do rozpuszczenia cukru. Przystudzić. Truskawki dokładnie zmiksować blenderem z syropem cukrowym i sokiem z limonki. Przebrać do pojemnika i wstawić do zamrażalnika. Co ok. 40 minut, przez 3-4 godziny sorbet zmiksować, aby nie pojawiły się kryształki lodu. Wstawić do zamrażalnika do całkowitego zamrożenia. Sorbet wyjąć na 10 minut przed planowanym czasem podania, aby dało się formować kulki.