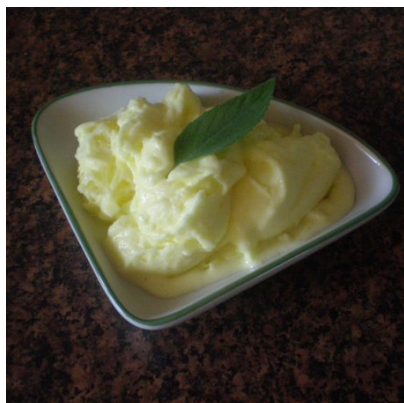


Sorbet cytrynowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok z cytryny	1 szklanka
skórka cytrynowa	2-3 łyżki
cukier	3/4 szklanki
woda	1,5 szklanki
białko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotowujemy z cukrem i startą skórką z cytryny. Tak powstały syrop studzimy i miksujemy (razem ze skórkami), następnie przecedzamy przez drobne sitko. Z białek jaj ubijamy pianę i mieszamy ją delikatnie z sokiem z cytryny i syropem. Całość przelewamy do pojemnika i wstawiamy do lodówki co jakiś czas mieszając (co 30-40 minut), żeby składniki podczas mrożenia dobrze się ze sobą połączyły. Po całkowitym zamrożeniu przekładamy do pucharków i podajemy od razu.