

Sorbet rabarbarowy



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	230 ml
sok z dużej cytryny	1 sztuka cytryna
cukier puder	150 gram
syrop glukozowy (zrobić samemu rozpuszczając cukier w wodzie, podgrzać)	2 łyżki
rabarbar	500 (pokrojony na 2 cm kawałki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę, sok z cytryny i cukier puder wymieszać w rondlu, postawić na małym ogniu, mieszać aż cukier się rozpuści. Dodać rabarbar, gotować około 8-10 minut (gdy rabarbar zrobi się miękki). Schłodzić do temperatury pokojowej. Miksować robotem kuchennym, aż masa będzie gładka, dolać syrop glukozowy, zmiksować. Zamrozić w maszynie do lodów lub zamrażalniku (3-4 godziny, co 30 minut wyjmować na mieszanie). Wyjąć na 5 minut przed podaniem.

Przepis na około 900 ml lodów.