

Deserowo, sorbetowo



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg truskawek	1/2
brzoskwiń	5
szkl. jagód	1
cytryny	2
czubatych łyżek cukru	12
małych, białych bezików	kilka
Do dekoracji:	listki
mięta	listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie owoce opłukać i dokładnie osączyć. Cytryny wyszorować, sparzyć i wycisnąć z nich sok - podzielić go na 3 m/w równe części.

TRUSKAWKOWO - z truskawek oberwać szypułki a owoce pokroić na ćwiartki, wlać 1/3 soku cytrynowego i zasypać 4 łyżkami cukru. Odstawić na 30 min. aż puszczą sok a następnie wstawić do zamrażalnika na 2-3 godziny. Kiedy będą prawie zamrożone zmiksować blenderem na gładką masę. Przełożyć do zamykanego szczelnie pojemnika i wstawić z powrotem do zamrażarki na 3-6 godzin.

BRZOSKWINIOWO - brzoskwinie zalać wrzącą wodą na 20 s. a następnie przelać zimną. Obrać ze skórki, usunąć pestkę, miąższ pokroić w kostkę, zasypać cukrem i połączyć 1/3 soku cytrynowego. Wstawić do zamrażarki na 2-3 godziny. Prawie zamrożone zmiksować blenderem na gładką, puszystą masę. Przełożyć ją do szczelnego pojemnika, mrozić 3-6 godzin.

BANANOWO-JAGODOWO - banany obrać ze skórki, pokroić w plasterki, zamrozić. Do zamrożonych dodać 1/3 soku cytrynowego, jagody i 4 łyżki cukru, zmiksować blenderem na gładką masę. Mrozić w szczelnie zamykanym pojemniku 3-6 godzin.

KOLOROWE ORZEŻWIENIE - łyżką do lodów albo zwykłą nakładać porcje różnych sorbetów do miseczek lub pucharków, posypać pokruszonymi bezikami i ozdobić listkami mięty.

