

Rashladite se uz ledeni voćni sorbet!

Sorbet je idealna ljetna slastica - lagana, vitaminska i rashlađujuća! Sličan je sladoledu, ali je daleko manje kaloričan jer ga pripremate od voćnog soka ili voćne kaše, uz dodatak smeđeg šećera. U njega, ako želite, možete staviti i malo alkohola po želji - najfiniji je s visokokvalitetnim šampanjcem ili pjenušcem

Sastojci:

- svježe voće po vašem izboru (mi smo odabrali jagode i mango)
- 50 g smeđeg šećera
- 2,5 dl vode
- 2 žlice limunovog soka
- nekoliko kapljica ruma
- naribana korica limuna
- nekoliko listića mente

Priprema: Smeđi šećer i vodu lagano zagrijte dok se šećer ne rastopi, kratko prokuhajte te ostavite da se ohladi. U sirup umiješajte voćnu kašu koju ste dobili u blenderu od dobro opranog voća, limunovog soka, limunove korice i ruma. Smjesu ostavite u zamrzivaču 2-3 sata. U međuvremenu, dok se sorbet hladi nekoliko ga puta promiješajte kako bi se ravnomjerno stvrdnuo. Od zamrznute smjese oblikujte kuglice i rasporedite ih u čaše. Sorbet možete preliti pjenušcem, šampanjcem, ukrasiti ploškama voća i listićima mente.