



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Víz
150 g	Cukor
50 g	♦ Citromos cukor
1 tk	♦ Citromhéj, reszelt
250 ml	Frissen facsart citromlé (kb 4–5 citromból)

Citromos sorbet

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A vizet, a cukrot, a Kotányi Citromos Cukrot és a reszelt citromhéjat egy lábasba tesszük. Közepes lángon melegítjük, időnként megkeverve, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ezután levesszük a tűzről, és hagyjuk teljesen kihűlni.
- 2 A kihűlt szirupot leszűrjük, majd hozzákeverjük a frissen facsart citromlevet. A keveréket jégkockatartóba öntjük, és egy éjszakára a fagyasztóba tesszük. Ha a szorbetet kivájt citromhéjban szeretnénk tálalni, azokat is tegyük a fagyasztóba.
- 3 Miután a citromos jégkockák teljesen megfagytak, áttesszük őket egy nagy teljesítményű turmixgépbe, és selymes, krémes állagúra turmixoljuk.
- 4 A kész citromszorbetet jól behűtött citromhéjakban, poharakban vagy desszertes tálcákban tálaljuk. Ízlés szerint reszelt citromhéjjal is díszíthetjük a még frissebb citrusos ízélményért.

