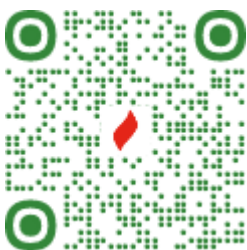




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Вода
200 g	Кристална захар
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
250 ml	Лимонов сок



Лимоново сорбе

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Кипнете водата с кристалната захар и лимоновите корички. Оставете на котлона, докато захарта се разтвори, разбърквайки периодично.
- 2 Махнете тенджерата от котлона и добавете лимоновия сок в получилия се сироп. Изсипете във форма за лед и замразете.

СЪВЕТ: Ако искате да сервирате сорбето в почистени лимонови кори, трябва да замразите и тях.

- 3 След няколко часа извадете от фризера и blendирайте в чопър или блендер, който може да разбива лед. Сервирайте лимоновото сорбе в лимоновите кори или купички.

СЪВЕТ: Можете да поръсите с прясно смлян черен пипер за по-екзотичен вкус.