

Лимонний сорбет

— хв

Інгредієнти

= Kotányi Produkte

250 мл	Води
200 г	Цукру
1 ч.л.	Цедра лимону
250 мл	Свіжовичавленого лимонного соку (приблизно з 4–5 лимонів)

Приготування

1. Змішайте воду, цукор, ванільний цукор Kotányi та цедру лимону в сотейнику. Нагрівайте на середньому вогні, час від часу помішуючи, доки цукор повністю не розчиниться. Зніміть з вогню та залиште сироп охолонути.
2. Процідіть охолоджений сироп, потім додайте свіжовичавлений лимонний сік і перемішайте. Розлийте суміш у форми для льоду та заморожуйте протягом ночі. Якщо плануєте подавати сорбет у половинках лимона, попередньо очищених від м'якоті, їх також заморозьте.
3. Коли суміш повністю замерзне, перекладіть кубики у потужний блендер і збивайте до отримання однорідної кремової консистенції.
4. Подавайте сорбет в охолоджених половинках лимона, склянках або креманках. За бажанням прикрасьте додатково натертою лимонною цедрою.