



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

250 ml	Vode
150 g	Sladkorja
50 g	♦ Limonin sladkor
1 čajna žlička	♦ Limonina lupinica narezana
250 ml	Sveže iztisnjenega limoninega soka (iz 4–5 limon)

Limonin sorbet

⌚ 20–30 Min 

Priprava

- 1 V kozici zmešajte vodo, sladkor, Kotányi limonin sladkor in limonino lupinico. Na srednji temperaturi segrevajte in občasno premešajte, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi. Odstavite z ognja in pustite, da se sirup ohladi.
- 2 Ohlajen sirup precedite in vmešajte sveže iztisnjen limonin sok. Mešanico prelijte v modelčke za ledene kocke in zamrznite čez noč. Če boste sorbet postregli v izdolbenih limoninih polovicah, zamrznite tudi te.
- 3 Popolnoma zamrznjene kocke prenesite v zmogljiv mešalnik in jih mešajte, dokler ne dobite gladke in kremaste teksture.
- 4 Postrezite v ohlajenih limoninih polovicah, kozarcih ali skodelicah ter po želji okrasite z dodatno naribano limonino lupinico.

