



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Vode
150 g	Šećera
50 g	♦ Šećer s prirodnom aromom limuna
1 žličica	♦ Korica limuna
250 ml	Svježe cijedenog soka od limuna (od 4–5 limuna)

Limun sorbet

⌚ 20–30 Min   

Priprema

- 1 U lonac dodajte vodu, šećer, Limun šećer i koricu limuna. Zagrijavajte na srednje jakoj vatri uz povremeno miješanje dok se šećer potpuno ne otopi. Maknite sa štednjaka i ostavite sirup da se ohladi.
- 2 Procijedite ohlađeni sirup pa umiješajte svježe cijedeni sok od limuna. Smjesu ulijte u kalupe za led i stavite u zamrzivač preko noći. Ako ćete sorbet posluživati u izdubljenim limunima, i njih stavite u zamrzivač.
- 3 Kada se smjesa potpuno zamrzne, izvadite kockice i prebacite ih u snažan blender. Blendajte dok ne dobijete glatki i kremasti sorbet.
- 4 Poslužite u rashlađenim polovinama limuna, čašama ili zdjelicama, a po želji ukrasite dodatno naribanom koricom limuna.

