

Sorbet cytrynowy

20–25 Min

Przygotowanie

1. W rondelku połącz wodę, cukier oraz skórkę cytrynową Kotanyi. Podgrzewaj na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdejmij z ognia i pozostaw syrop do całkowitego ostygnięcia.
2. Przecedź ostudzony syrop, a następnie wymieszaj go ze świeżo wyciśniętym sokiem z cytryn. Przelej mieszankę do foremek na kostki lodu i zamrażaj przez całą noc. Jeśli chcesz podać sorbet w wydrążonych połówkach cytryn, również włóż je do zamrażarki.
3. Gdy kostki będą całkowicie zamrożone, przełóż je do blendera o dużej mocy i miksuj, aż uzyskasz gładką, kremową konsystencję.
4. Podawaj w schłodzonych połówkach cytryn, pucharkach lub miseczkach. W razie potrzeby udekoruj dodatkową porcją startej skórki cytrynowej.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

250 ml	Woda
190 g	Cukier
2 łyżeczki	Skórka cytrynowa krojona
250 ml	Świeżo wyciśnięty sok z cytryn (z 4–5 cytryn)