



Grapefruitový sorbet

Ingredience na 8 porci:

- 200g** cukru
- 1** citron
- 3** grapefruity
- 2** lahve (à 750 ml) Rotkäppchen Demi Sec
- 2** bílky (velikost vajec M)



Facebook



Mail



Download

Příprava

1. Cukr svařte v hrnci s 200 ml vody a nechte asi 2 minuty vařit. Sirup nechte vychladnout. Citron a grapefruity rozpulte a vymačkejte. (Celkem asi 200 ml šťávy.) Šťávu přelijte přes síto a přilijte 100 ml Rotkäppchen Demi Sec.
2. Bílek ušlehejte metlou na sníh ručního šlehače na tuhý sníh. Sirup smíchejte v míse se směsí s cuvée. Opatrně vmíchejte sníh z bílků. Hmotu dejte na několik hodin, nejlépe přes noc, zamrazit. Přitom ji první 4 hodiny asi každých 30 minut pořádně promíchejte.
3. Ze sorbetu vytvářejte porcovačem na zmrzlinu kopečky. Do každé sklenice na sekt dejte jeden kopeček sorbetu. Přilijte zbývající Rotkäppchen Demi Sec a ihned podávejte.

Doba přípravy: asi 30 minut. Doba čekání: asi 12 hodin.
Cca 540 kJ, 130 kcal na porci. Bílkoviny 1 g, tuky 0 g, sacharidy 28g

Fotografie: Rotkäppchen by Food & Foto Experts



K tomuto receptu doporučujeme

Rotkäppchen Demi Sec



Grapefruit s rozmarýnem



Nápoje a koktejly

Granátové Jablko

Diese Website wurde mit toujou gebaut