Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Малиновый сорбет

19 июля 2013 14:20 · https://open-cook.ru/recipes/malinovyj-sorbet



Как спасаетесь от жары? Мы вот сорбетами балуемся. Это ведь очень просто и невероятно вкусно, никаких сливок, желтков и молока, только сахарный сироп, ягоды или фрукты. Сорбеты освежают и взрываются во рту ярким вкусом, на полном серьезе. Удивительно, но вот в этом малиновом сорбете вкус малины более насыщенный, чем в самой ягоде. Проверено на Илье Николаевиче и друзьях.

В моей любимой Википедии написано, что “Сорбе́, также сорбе́т (фр. sorbet) — замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина.”

А вот сам рецепт я взяла ЗДЕСЬ
Интересный, кстати, блог.

В рецепте указано на 2-3 порции, но у меня получилось немного больше, потому что ингредиенты брала немного в другом количестве:

- 200 гр малины
- 1 стакан воды (250 мл)
- 1/2 стакана сахара (автор предлагает взять половину стакана или 2/3, в зависимости от того, какой сладости сорбет вы хотите, с половиной стакана сорбет получился не слишком сладким)
- сок лимона или лайма

Вначале ставим на маленький огонь сотейник или ковш с водой и сахаром, нагреваем до растворения последнего и греем еще минут 5. Остужаем сироп.

Малину с соком лимона или лайма (мы использовали лайм) кладем в блендер и пюрируем (если нет блендера, то разминаете малину толкушкой, процеживаете через сито и добавляете сок). Получившееся пюре процеживаем через сито, чтобы удалить семена



Соединяем остывший сироп и малиновое пюре, хорошенько перемешиваем.



Переливаем смесь в контейнер и отправляем в морозильник. Теперь заведите будильник и **каждые 30 минут размешивайте сорбет в течение 2-х часов.**



Готовый сорбет можно выложить в креманки, чашки, стопки и т.д., мы подавали в бокалах под мартини. Можно сделать шарики, но они у меня никак не получаются.





Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Гость # 04:33 27.12.2013

А малину можно заменить вишней или черной смородиной?

Анна Нечаева # 12:09 27.12.2013

Можно :) Любой ягодой или фруктами

Камилла # 19:21 28.08.2015

Это отличный рецепт !!!пользуюсь имтеперь частенько;)
Только размешивать начинаю где-то спустя час, ибо до этого он у меня вообще не застывает:)