

Mangový sorbet

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mango 500 g
- bílek 1 ks
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Mango oloupejte, odstraňte pecku a vložte do mixéru a rozmixujte. Rozmixované mango vložte do mísy, přidejte cukr, bílek a 10 minut mixujte šlehačem. Ochutnejte a podle chuti přidejte citronovou šťávu a nebo ještě cukr a vše znovu dobře promixujte.

2

Směs přelijte do plastové misky, kterou jste předtím nechali namrazit. Trochu misku se směsí obouchejte o stůl, abychom odstranili vzduchové bubliny, urovnejte povrch a uzavřete víčkem. V mrazáku nechte přes noc důkladně zamrazit.

Poznámka:

Slazení cukrem je individuální - záleží na sladkosti nebo kyselosti manga