

Malinový sorbet s růžemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- krupicový cukr 300 g
- maliny 500 g
- **Na ozdobení**
- bílek 1 ks
- růžové lístky 1 hrst
- krupicový cukr 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Do kastrolu nalijte 300 ml vody a nasypťte cukr. Na mírném ohni míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Potom zvýšte teplotu, přiveďte směs do varu a prudce vařte 3-4 minuty, abyste získali lehký sirup. Odstavte z plotny a nechte úplně vystydnout.

2

Maliny rozmačkejte, propasírujte přes síto a odstraňte jádérka. Malinovou kaši vmíchejte do vychladlého sirupu. Směs nalijte do vhodné nádoby, dejte do mrazáku a pravidelně šlehejte, aby sorbet měl hladkou texturu. Nebo směs dejte do zmrzlinového strojku a nechte ho pracovat, dokud nezmrzne.

Kandování růžových lístků na ozdobu: Několik hodin před podáváním lehce našlehejte vidličkou vaječný bílek. Do bílku namočte každý růžový lístek a obalte v cukru. Rozložte lístky na ubrousek, nebo pečicí papír, a nechte schnout až do servírování. Sorbet vydrží v mrazáku i měsíc, ale růžové lístky vydrží jenom den, takže je musíte připravit ten samý den, kdy chcete sorbet podávat.