

Třešňový sorbet

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- třešně 500 ks
- cukr krupice 200 g
- vody 1 dl
- třešňový likér 2 lžíce
- lístky máty 1 hrst
- mletý anýz 1 špetka
- mletá skořice 1 špetka
- **Na ozdobu**
- třešně 1 hrst
- lístky máty 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oprané třešně ve studené vodě vypeckujeme a zachytíme odkapající šťávu
2. Třešně i se šťávou rozmixujeme s 2 lžícemi třešňového likéru
3. Smícháme krupicový cukr s 1 dl vody a pomalu zahřejeme, až se cukr rozpustí, pak přidáme špetku mleté skořice a anýzu, krátce povaříme a necháme vychladnout
4. Nakonec přidáme hrst na drobno nakrájených lístků čerstvé máty, směs promícháme s rozmixovanými třešněmi, vše nalijeme do vhodné nádoby, uložíme do mrazničky a za občasného promíchání necháme zmrazit

5. Podáváme v pohárech ozdobených čerstvými třesněmi a mátou.