

Sorbet z černého rybízu a máty

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Černý rybíz 600 g
- Krystalový cukr 200 g
- Lístky máty 50 g
- Želatina 1 plátek
- Javorový sirup 2 lžíce
- Šťáva z citrónu 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do hrnce dáme rybíz, cukr a 300 ml vody. Přisypeme mátu a vaříme dokud se ovoce nerozvaří a máta nevyluhuje, čili zhruba cca 15 minut. Rozvařené ovoce s mátou přelijeme přes sítko a ovoce protlačíme přes sítko pomocí lžice.

Do hrnce dáme jahody, cukr a 300 ml vody. Přisypeme meduňku a vaříme dokud se ovoce nerozvaří a meduňka nevyluhuje, čili cca 25 minut. Rozvařené ovoce s meduňkou přelijeme přes sítko a ovoce protlačíme přes sítko pomocí lžice. Plátek želatiny dáme namočit na 3 minuty do vody, potom ho vyjmeme a vhodíme do stále horkého sorbetu. Přidáme javorový sirup a šťávu z citrónu a dobře promícháme. Necháme vychladnout a dáme do jakékoliv mrazuvzdorné nádoby. Mrazíme minimálně 4-5 hodin. Sorbet bude mít nejlepší konzistenci, pokud ho vždy jednou za hodinu během mrazení promícháme.