

Jahodový sorbet s vanilkovým chipsem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Sorbet**

- jahody 400 g
- cukr krupice 100 g
- na ozdobu mátové lístky 1 ks

- **Vanilkové chipsy**

- vaječný bílek 1 ks
- hladká mouka 30 g
- vanilínový cukr 1 ks
- cukr moučka 20 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr nasypeme do hrnce a zalijeme 250 ml vody. Směs svaříme na cukrový sirup (trvá to přibližně 5 minut). Jahody omyjeme a překrájíme na drobnější kousky. Přidáme je do cukrového sirupu a rozmixujeme tyčovým mixérem na jemné pyré. To přelijeme do misky a vložíme do mrazáku. Občas promícháme lžící, než úplně ztuhne.

Na vanilkové chipsy vyklepneme do misky bílek, přidáme hladkou mouku a oba cukry. Promícháme, měla by vzniknout hladká směs. Pomocí nože nebo cukrářské palety ji rozetřeme na pečicí papír a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 4 minuty, dokud nezezlátne. Vyndáme z trouby a

odstraníme plátky z pečicího papíru dříve, než vystydnou.

Ze sorbetu tvarujeme kopečky, dozdobíme je chipsem a mátovým lístkem.