Citronový sorbet II.

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Citron 6 ks
- Cukr krupice 200 g
- Voda 550 ml
- Želatina - mletá 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Citrony si důkladně omyjeme pod vodou, neměly by být chemicky ošetřené!
Z každého citronu si odstrouháme trochu citronové kůry. Odložíme. Poté citrony rozpůlíme a vymačkáme z nich šťávu (celkem 175 ml). Také odložte.
Mezitím si v hrnci smícháme želatinu, vodu a cukr. Potom si zapneme středně velký plamen a směs v hrnci vaříme jen 1 min., dokud se želatina nerozpustí.
Až to bude rozpuštěné, tekutou směs přelijeme do mísy, kde necháme mírně vychladnout. Směs by měla být vlažná.
Přimícháme citronovou šťávu a kůru. Dobře zamícháme.
Až bude směs skoro studená, dáme mísu do mrazničky a za občasného míchání necháme v mrazničce cca 2 hod.
Můžeme podávat, až z toho bude hustší sorbet. ;)
Ozdobíme např. mátou nebo citronovou kůrou.