

Sorbet z růžového grapefruitu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Grapefruit 2 ks
- Cukr krupice 50 g
- Mučenka 4 ks
- Campari 4 lžíce
- Sekt růžový 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z grapefruitů vymačkejte šťávu a odměřte z ní 300 ml. Cukr svařte s 50 ml vody v kastrůlku a nechte trochu vychladnout.

Plody mučenky rozkrojte, dřeň vydlabejte a krátce rozmixujte (tak se lépe oddělí semínka). Nechte na cedníku vykapat šťávu. Dobře ji promíchejte s cukrovým sirupem a grapefruitovou šťávou a v kovové nádobě dejte na mrazák. Nechte mrazit alespoň 6 hodin, občas seškrábněte krystaly tvořící se u okrajů nádoby a vmíchejte je do zbylého sorbetu.

Před podáváním nakypřete sorbet vidličkou, Campari rozdělte do sklenek, doplňte sorbetem, nabíraným tvořítkem na zmrzlinu nebo hlubokou lžící.

Sklenky dolijte podle potřeby růžovým sektem.