

Jahodový sorbet

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 100 g
- Jahody 500 g
- Bílek 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kovovou misku vložte do mrazáku nachladit. Dvě třetiny cukru rozmíchejte ve 200 ml vody a přiveďte k varu. Vařte zhruba 5 minut, až vznikne cukrový rozvar. Ten nechte vychladnout.

Omyté jahody nakrájejte na kousky. Vložte do mixéru a spolu s cukrovým rozvarem rozmixujte na pyré. To pak propasírujte přes jemné sítko, aby se zbavilo zrníček z jahod.

Bílky se zbylým cukrem ušlehejte na tuhý sníh a opatrně ho promíchejte s jahodovým pyré. Vlijte do nachlazené misky a dejte zmrazit.

Během mražení po hodině promíchejte. To opakujte asi třikrát, pak nechte domrazit. Před podáváním nechte lehce povolít, pak sorbet naškrábejte lžící.