

Błyskawiczny sorbet z czerwonych owoców

Składniki :

CZERWONE OWOCE MROŻONE	800 g	CUKIER PUDER	130 g
DUŻA ŁASKA WANILII PRZECIĘTA I WYSKROBANA	1	BIAŁKA	190 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czerwone owoce Cukier puder Łaska wanilii	800 g 130 g 1	Włożyć do zimnego pojemnika	–	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	3 do 4 impulsów		Turbo aż do czasu, gdy mieszanka zostanie zamieniona w puder.
2	Białka	190 g	Dodać strużką	–	3500 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać lekko kremowy sorbet dodać 200 g jogurtu naturalnego razem z białkami. Można zmieniać smak, używając różnych owoców (truskawki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki ...) i różnych przypraw (truskawka/goździki, czarna porzeczka/mięta, jeżyny/cynamon, wiśnie/cztery przyprawy...).

Aby usunąć pestki z niektórych czerwonych owoców, przepuścić je przez akcesorium do przecierów z zestawu kuchennego.