

Sorbet malinowo-jogurtowy

Przepis dodany przez użytkownika russet

Coś pysznego!.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mrożone maliny - 125 g
- cukier - 40 g
- jogurt - 1,5 szkl.
- sok z cytryny -
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- białko -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Owoce, cukier, jogurt i sok z cytryny zmiksować. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, gdy nasiąknie odlać nadmiar wody i rozpuścić na małym ogniu w 4 łyżkach gorącej wody. Mieszając, stopniowo dodawać do masy owocowej. Z białka ubić sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z masą owocową. Wstawić do zamrażarki. Gdy sorbet prawie stężeje, wyjąć i dokładnie wymieszać. Wstawić z powrotem do zamrażarki i zaczekać, aż znów zamarznie.

