

Sorbet z czerwonym winem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Sorbet


Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- truskawki - 30 dag
- cukier - 10 dag
- czerwone wino - 1/2 szkl.
- białko -

Etapy przyrządzenia:

1.  Truskawki umyć, oczyścić z szypułek, zmiksować

2. Cukier rozpuścić w czerwonym winie, wymieszać z musem truskawkowym

3.  Białko ubić na sztywną pianę, dodać do mus truskawkowego

4. Masę przełożyć do płaskiego naczynia, przykryć i wstawić do zamrażalnika na 2-3 godziny, w czasie zamrażania kilkakrotnie zamieszać, zamarznąłą masę pokruszyć i zmiksować, włożyć do pucharków, udekorować