Малиново-розовый сорбе

Автор: Мухаббат
02.07.2013 07:51 -



Сорбе/сорбет (sorbet) – это арабское слово шербет, произнесённое на французский манер. Арабы называли шербетом несколько разных блюд: сладкое густое кушанье из ягод или фруктов с добавлением сахара, прохладительные напитки с вареньем, а также массу из шоколада и орехов с добавлением воды. Во французскую кухню шербет пришёл как один из видов ягодного или фруктового мороженого, без добавления сливок или молока. По сути – сорбе это замороженное ягодно-фруктовое пюре с добавлением небольшого количества сахара, а посему сорбе можно назвать диетическим и витаминным десертом.

Автор: Мухаббат
02.07.2013 07:51 -

Сорбе можно сделать из любых ягод и фруктов, главное чтобы они были сочными. Этот вариант сорбе ароматный, с нежным, оттеночным вкусом розы и лёгкой, едва уловимой лимонной кислинкой. Рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. свежей малины

100 гр. сахара

30 мл. воды

1 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. розовой воды

малина и листики мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Малину перемолоть в блендере, затем перетереть массу через сито, для того, чтобы убрать косточки. Добавить сахар, лимонный сок, воду и розовую воду, перемешать до полного растворения сахара.

Выложить массу в контейнер и чашку, закрыть крышкой и поставить с морозилку. Через тридцать минуть массу перемешать при помощи миксера, венчика или ложки, для того, чтобы масса не кристаллизировалась. Таким образом проделать это несколько раз. Я перемешивала массу раза 4. Затем дать полностью застыть массе.

Готовый сорбет выложить в стаканчике или мороженицы, украсить малиной и листиками мяты.

Автор: Мухаббат
02.07.2013 07:51 -



{jcomments on}