Йогуртово-клюквенное сорбе

Автор: Мухаббат
17.09.2014 20:52 -

Очень вкусное, ароматное, освежающее лакомство. Готовится легко и просто, пробуйте! Можно клюкву заменить смородиной. Кстати, а из протёртых остатков ягод я делаю морс, добавляю воду и сахар по вкусу, довожу до кипения, а затем остужаю. Безотходное производство, так сказать. :)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 гр. клюквы

200-250 гр. сахара

500 мл. натурального йогурта

2 ст.л. воды

1 ст.л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клюкву (если замороженная, размораживать не надо) выложить в сотейник, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать и поставить на средний огонь. Постоянно помешивая, довести до кипения, поварить 15 минут. Остудить смесь и затем взбить в блендере. Протереть массу через сито.

В клюквенное пюре добавить йогурт, перемешать и взбить миксером. Выложить сорбе в контейнер и поставить в холодильник. Массу нужно перемешивать каждые полчаса, чтобы она не кристаллизовалась. Дать сорбе полностью застыть. Разложить готовый десерт по креманкам.

{jcomments on}