

Сорбе из дыни

Автор: Jaxa

03.12.2010 15:56 -



Простой холодный десерт с чистым и свежим вкусом.

Требуемые ингредиенты

- 1/2 стакана сахара
- 1 стакан воды
- 350 г дынной мякоти (нетто, без семян и корки)
- 2 яичных белка

1. Приготовить сахарный сироп: насыпать в кастрюльку сахар, залить водой и поставить на средний огонь. Изредка перемешивать, чтобы сахар полностью растворился. Довести до кипения, варить при помешивании одну минуту, а затем еще 10 минут на умеренном огне (не перемешивая). Перелить сироп в металлическую емкость и остудить. 2. Мякоть нарезать кусочками и измельчить в комбайне или блендере. Протереть полученную массу через сито (но я не протирала). 3. Два стакана дынного пюре тщательно перемешать с остывшим сахарным сиропом (я добавила еще столовую ложку лимонного сока) в металлической емкости. Затянуть ее пищевой пленкой, поставить в морозильник часа на два (масса не должна полностью застыть). Если немного пюре осталось, протереть через сито - потом можно будет добавить в креманки к сорбе.

Сорбе из дыни

Автор: Жаха
03.12.2010 15:56 -

4. Вилкой или венчиком взбить белки. Вынуть форму из морозильника, содержимое переложить в комбайн, добавить белки и взбить. Вернуть в форму и поставить в морозильник. Можно окончательно заморозить, а можно через некоторое время взбить еще раз и только после этого окончательно заморозить. Вынуть из морозильника минут за 20 до подачи.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}