



Koktajl z sorbetu z liczi

4 porcje

10 minut + 4

godziny

Składniki

- 560 g liczi z puszki, w syropie
- 30 g cukru
- 1 gałązka świeżej mięty, same liście
- 750 ml wina musującego (1 butelka), schłodzonego
- 125 g świeżych malin do dekoracji

Przygotowanie

1

Odcedź 560 ml syropu z liczi przez sitko do dzbanka

2

Wlej syrop z liczi do foremek na kostki lodu i włóż foremki do zamrażarki, aż syrop zamarznie (na 4 godziny lub na noc).

3

Odcedzone liczi przełóż do zamykanego pojemnika i przechowuj w lodówce do czasu, gdy będą gotowe do użycia.

4

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

5

Umieść w kielichu musującym 30 g cukru i 1 listek świeżej mięty.



Posiekaj



Dodaj odsączone owoce liczi i zamrożone kostek lodu.



Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.



Dodaj 400 ml wina musującego.



Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.



Podawaj z pozostałym winem musującym i świeżymi malinami. Smacznego!
