




Sorbet z kiwi

 5 porcji  4h 30 min

Składniki

- 500 g świeżego kiwi
- pół cytryny
- 1/4 szklanki cukru
- 1/4 szklanki wody

Przygotowanie

-  Do rondelka wlać wodę, wsypać cukier, zagotować do rozpuszczenia się cukru. Następnie rondelk odstawić do całkowitego wystudzenia się wody.
-  Do kielicha blendera dodać obrane ze skórki kiwi, wcisnąć sok z cytryny, wlać zimną wodę z cukrem z rondelka. Założyć pokrywę, wszystko razem blendować. Ustawienia manualne, prędkość 3, czas 1 minuta.
-  Sorbet wlać do pudełka, zamknąć je i włożyć do zamrażalnika na 3-4 godziny, bądź można też sorbet wlać do pojemników na lody i zamrozić.