

Titlu reteta: Sorbet de grapefruit rose

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: Sirop de zahar:

- 1 cana apa
- 1 si 1/4 cana zahar

Sorbet:

- 1 si 2/3 cana zeama de grapefruit rose, strecurata
- 1 cana sirop de zahar
- 1 lingura zeama de lamaie, strecurata
- 1 lingura Campari (optional, pentru culoare)
- 1 albus
- 1 lingura coaja rasa de grapefruit

Descriere reteta: Se prepara siropul: se fierbe apa. Zaharul se pune intr-un bol. Apa clocotita se toarna peste zahar. Se amesteca pana se dizolva. Se lasa sa se raceasca, apoi se da la rece.

Se prepara sorbetul: se rade 1 lingura coaja de la o grea spalata. Sucul de grefe se amesteca cu siropul de zahar, sucul de lamaie si Campari. Amestecul obtinut se da la rece, in frigider, pentru cateva ore, pana cand devine foarte rece. Amestecul racit se pune in aparatul de preparat inghetata si se porneste aparatul. Dupa 15 minute se ia 1-2 linguri de amestec si se combina cu albusul si coaja de grea, amestecand cu o furculita, apoi se toarna peste amestecul de aparat si se mai lasa aparatul sa mearga 5 minute (Timpul poate varia in functie de puterea aparatului folosit. A se vedea instructiunile de utilizare ale aparatului). Sorbetul se toarna intr-o cutie de plastic si se da la congelator pentru cateva ore.