

Rychlý sorbet s lesními plody

Suroviny:

MRAŽENÉ LESNÍ PLODY	800 g	MOUČKOVÝ CUKR	130 g
VELKÝ VANILKOVÝ LUSK	1	BÍLKY	190 g
ROZŘÍZNUTÝ A VYŠKRÁBANÝ			

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Lesní plody Moučkový cukr Vanilkový lusk	800 g 130 g 1	Vložit do studené nádoby	–	Pulzní 2000 ot/min.	3 až 4 impulzy		Použít Turbo až do úplného rozemletí směsi na prášek.
2	Bílky	190 g	Přilévat v malém pramínku	–	3500 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pokud si přejete získat krémovější sorbet, přidejte spolu s bílký také 200 g bílého jogurtu. Příchut' je možné obměňovat ovocem (jahoda, třešeň, malina, černý rybíz...), ale i různými kořeními (jahoda/hřebíček, černý rybíz/máta, ostružina/skořice, třešeň/směs 4 koření...).

Pokud si přejete odstranit zrníčka daných lesních plodů, použijte příslušenství coulis kuchyňské sady.