



Лимонный сорбет

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время простоя 3 Hrs
Время приготовления 10 Mins
Порции 6

Освежающе легкий и одновременно красивый. Домашний лимонный сорбет, поданный в креманке, подарит летнее наслаждение и пробудит детские воспоминания.

Мякоть лимонов

6 лимонов

Сорбетная масса

200 мл воды
150 г сахара
100 г глюкозной патоки
1 лимон, тертая цедра

Мякоть лимонов

Отрезать немного нижней части лимонов, чтобы они могли стоять вертикально, но мякоть при этом не должна быть видна. Отрезать сверху крышечку прибл. 2 см и отложить в сторону. Аккуратно вынуть мякоть ложкой и поместите ее в высокую емкость. Быстро измельчить с помощью погружного блендера, процедить через сито в миску и хорошо отжать массу. Оставить 250 мл лимонного сока для сорбета. Заморозить вычищенные лимоны и крышки.

Сорбетная масса





Налить воду, выложить сахар и глюкозную патоку в кастрюлю и довести до кипения, помешивая. Снять с плиты и дать остыть. Добавить цедру лимона и отставленный лимонный сок, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 2 часа. Вылить сорбетную массу в мороженицу и готовить согласно инструкции производителя. Заполнить замороженные лимоны сорбетом и поставить в морозилку минимум на 1 час до подачи. Поставить лимоны в холодильник примерно на 15 минут перед подачей.

Советы

Добавить в остывший сироп 1 пучок листьев тайского базилика (прибл. 20 г), накрыть крышкой и дать настояться. Поместить листья и сироп в стационарный блендер, измельчать до однородной массы в течение прибл. 5 минут, процедите через сито и смешать с цедрой и соком лимона. Далее действовать, как описано выше.

Лимонный сорбет можно приготовить за несколько дней: заморозить сорбет и вычищенные лимоны отдельно. Перед подачей взбить сорбет погружным блендером до однородной массы, затем наполнить лимоны и подавать.

Оставшийся лимонный сок разлить по формочкам для льда и заморозить для придания аромата воде, чаю или коктейлям.

Дополнительная информация

Составлен

02.09.2025

