Лимонний сорбет

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	3 годин
Час готування	10 хв
Порції	6

Освіжаюче легкий і водночас красивий. Домашній лимонний сорбет, поданий у креманці, подарує літню насолоду і пробудить дитячі спогади.

М'якоть лимонів

6 лимонів

Сорбетна маса

200 мл води

150 г цукру

100 г глюкозної патоки

1 лимон, терта цедра

М'якоть лимонів

Відрізати трохи нижньої частини лимонів, щоб вони могли стояти вертикально, але м'якоть при цьому не повинна бути видна. Відрізати зверху кришечку прибл. 2 см і відкласти вбік. Акуратно вийняти м'якоть ложкою і помістити її у високу ємність. Швидко подрібнити за допомогою занурювального блендера, процідити через сито в миску і добре віджати масу. Залишити 250 мл лимонного соку для сорбету. Заморозити вичищені лимони і кришки.

Сорбетна маса

Налити воду, викласти цукор і глюкозну патоку в каструлю і довести до кипіння, помішуючи. Зняти каструлю з плити і дати охолонути. Додати лимонну цедру і лимонний сік, перемішати, накрити кришкою і поставити в холодильник принаймні на 2 години. Вилити суміш для сорбету в мороженицю і приготувати згідно з інструкціями виробника. Вилити сорбет у заморожені лимони і поставити в холодильник мінімум на 1 годину перед подачею. Приблизно за 15 хвилин до подачі поставити лимони в холодильник.

Поради

До охолодженого сиропу додати 1 пучок листя тайського базиліку (прибл. 20 г), накрити кришкою і дати настоятися. Помістити листя і сироп в стаціонарний блендер, подрібнювати до однорідної маси протягом прибл. 5 хвилин, процідити через сито і змішати з цедрою і соком лимона. Далі діяти, як описано вище.

Лимонний сорбет можна приготувати за кілька днів: окремо заморозити сорбет і вичищені лимони. Перед подачею збити сорбет занурювальним блендером до однорідної маси, потім наповнити лимони і подавати.

Решту лимонного соку розлити по формочках для льоду і заморозити, щоб додати аромату воді, чаю або коктейлям.

Додаткова інформація

Складено	02.09.2025