Vannmelon- og bringebærsorbet

Ingredienser



♥ 800 g vannmelon (se tips)
♥ 400 g bringebær (se tips)
♥ 80 g melis
♥ 50 g glukose (se tips)

Fremgangsmåte

Kjør vannmelon og bringbær sammen i en food processor. Press massen gjennom en sil så du får fjernet vannmelonstener og bringebærfrø. Press skikkelig godt så du får med så mye saft som overhodet mulig og husk å skrape godt på undersiden av silen, så du får med deg alt der også.

Varm glykosen litt i mikro så den er helt tyntflytende og rør inn sammen med melisen.

Ha blandingen i en iskremmaskin og kjør til du får en myk sorbet.

Server med en gang og nyyyt!

Hvis du liker sorbeten fastere, har du den i en beholder og setter i fryseren i 1-2 timer før servering.

Tips

♥ Bruk kun det røde i vannmelonen, som gir god smak. Du kan bruke friske bringebær eller tinte bær som har vært frosne.

♥ Når du blander glukose i sorbeten, oppnår du at sorbeten blir litt mykere i konsistensen også i helt frossen tilstand. Glukose fås kjøpt i de fleste velassorte matvarebutikkene (se i bakehyllen). Du oppnår noe av det samme ved å bruke hvit eller lys sirup. Varm glukosen (eller sirupen) litt i mikroen får du blander den i vannmelon- og bringebærmassen, så den blir helt tyntflytende og fordeler seg fint i massen.

♥ Du får best resultat om du bruker iskremmaskin, men det går også an å lage sorbet uten. Ha da blandingen i en bolle eller plastboks og sett i fryseren. For å unngå iskrystaller i sorbeten, bør du røre kraftig i blandingen hver halvtime 4-5 ganger i starten av fryseprosessen (rør kraftig for hånd eller bruk stavmikser).

♥ Hjemmelaget sorbet smaker aller best nylaget, men får du rester, kan disse oppbevares i fryseren i noen uker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelon-og-bringebaersorbet