Sitronsorbet



Ingredienser

♥ 1 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 dl presset sitronsaft fra 4 sitroner
♥ 1 eggehvite

Fremgangsmåte

Skjær av toppen på sitronene. Skjær også av litt av bunnen; men bare akkurat nok til at sitronen blir så flate på undersiden at de står stabilt når de settes oppreist på bordet.

Press ut saften av sitronene i en sitruspresse. Mål opp 2 dl av sitronsaften. Glatt ut innsiden av sitronene med en spiseskje.

Varm opp vann, sukker og presset sitronsaft i en kjele mens du rører, slik at sukkeret løser seg opp. Sil blandingen og ha den i en boks. Avkjøl i romtemperatur og sett boksen deretter i fryseren over natten. Legg også de uthulede sitronene i fryseren til dagen etter.

Pisk eggehviten til stivt skum med en elektrisk håndmikser. Ta den frosne sitronblandingen ut av fryseren og skrap den opp med en gaffel. Ha den skrapede sitronisen i bollen med den stivpiskede eggehviten. Pisk dette sammen slik at eggehviten fordeler seg jevnt med isen.

Fyll den myke sitronsorbeten i de frosne sitronene. Sett sitronene tilbake i fryseren en times tid, slik at sorbeten stivner før servering.

Tips

♥ Sorbetisen kan fryses igjen etter at eggehviten er tilsatt.

♥ Det er selvsagt ikke noe i veien for å servere sitronsorbeten på vanlige dessertskåler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronsorbet