

Sorbet de sampanie



Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 g. zahar
- 2 linguri suc de lamaie
- 20 ml. zmeurata
- 2 lingurite apa de trandafiri
- 500 ml. sampanie

Zaharul se lasa sa se dizolve in 250 ml. apa, la foc moale. Se lasa sa fiarba usor, sub forma de sirop. Vasul se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca siropul de zahar.

Sucul de lamaie se strecoara si se inglobeaza in siropul de zahar. Se adauga apoi zmeurata, apa de trandafiri si sampania.

Totul se aseaza intr-un castron de metal si se introduce in congelator pentru cca. 8 ore sau mai bine peste noapte. Compozitia se bate cu furculita din ora in ora, pentru a nu forma ace de gheata.

Sorbetul se serveste in pahare elegante. Se pot servi alaturi fursecuri variate: limbi de pisica, piscoturi de sampanie...eu am „croit” rapid niste inimioare, dupa modelul asta: **Inimioare dulci** ...cu mentiunea ca de data asta am copt blatul de rulada, din care am decupat forme de inimioara ☐

A fost cel mai fin si delicios sorbet pe care l-am gustat pana acum!!!

Va invit, cu toata dragostea, sa-l incercati...chiar daca nu aveti apa de trandafiri sau zmeurata, pentru ca nici eu n-am avut :)))

...si tot a iesit fabulos!!!

...suuuper-racoritor...**trebuie** sa-l incercati! ☐

...si daca nu ajungeti sa-l faceti, macar va consolati cu gandul ca l-ati savurat (virtual) impreuna cu mine ☐

Cheers!!! ☐

P.S. De el v-am vorbit ...si servit ☐ ...aici: **Cel mai iubit dintre culinari**