

Citrónový sorbet s ovocným coulis a čokoládou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

203 kalorií , **2 g** cukrů , **16 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-sorbet-s-ovocnym-coulis-a-cokoladou>

Příprava

Do rendlíku nalijeme vodu, přidáme cukr citrón a limetu, vše svaříme, necháme vychladnout a ve vodní lázni pomalu vmícháváme vyšlehaný sníh z bílku. Tuto směs dáme zamrazit. Do rendlíku vložíme jahody máslo a cukr. Vše necháme pozvolna rozvařit. Po rozvaření propasírujeme přes jemný cedník. Čokoládu necháme rozpustit a pouze garnýrujeme.

Ingredience

- 50 g citrónu
- 10 g limety
- 1 bílek
- 50 g jahod
- 30 g čokolády
- 20 g másla

Kategorie

Česká, Léto, Návštěva, Dezert, Párty občerstvení

