

## Dwa odświeżające sorbety



**Czas przygotowania:** 5 do 10min.

**Danie dla:** 1 osób

**Stopień trudności:** 1/10

### Składniki:

- Sorbet
- woda - 250 g
- cukier - 50 g
- mango - 200 g
- limonka - 60 ml
- Sorbet
- woda - 500 ml
- imbir - 80 g
- cukier - 150 g
- mięta - 4 gałązki

### Opis przygotowania:

Wykonanie: Sorbet mango-limonkowy: wlej wodę i cukier do garnka, dodaj sok z limonki i gotuj przez około 2 minuty. Ostudź szybko, zanurz garnek w misce z lodem. Wydrąż miąższ z mango, umieść go w misce, zblenduj i dodaj syrop z limonki. Wymieszaj i wlej masę do maszyny do lodów. Włącz maszynę do lodów ? zajmie to ok 40 min, aż sorbet zacznie gęstnieć. Następnie przenieś sorbet do miski, i przechowuj w zamrażarce. Sorbet miętowo-imbirowy: wlej wodę i cukier do małego garnka wraz z obranymi i drobno pokrojonymi kawałkami imbiru i listkami mięty. Zagotuj przez ok 2 minuty ostudź szybko, umieszczając go w misce pełnej lodu. Natępnie zblenduj i przecedź przez sito i przełóż do maszyny do lodów ? uruchom ją na najmniej 40 minut, aż sorbet osiągnie pożądaną konsystencję. Przelej do miski i umieść ją w zamrażarce. Jeśli nie masz maszyny do lodów, można wlać masę do dużej miski i umieścić ją w zamrażarce przez co najmniej 1 godzinę. Następnie wyjąć miskę, wymieszać widelcem i powtarzać co jakiś czas, dopóki nie osiągnie pożądaney konsystencji. Podawać sorbet mango-limonkowy i miętowo-imbirowy w pucharkach ozdobionych kawałkami mango i listkami mięty.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**