

Pomerančový sorbet

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

250 g	krystalový (nebo třtinový) cukr
300 ml	voda
několik	čerstvé mátové lístky
6 ks	šťáva z pomeranče
1 lžíce	jemně nastrohaná pomerančová kůra z chemicky neošetřeného pomeranče
trochu	sekt nebo vodka či jiná lihovina (nemusí být)



Postup přípravy

V hrnci svaříme vodu s krystalovým nebo třtinovým cukrem a nasekanými lístky čerstvé máty. Po rozpuštění cukru sejme z ohně a dáme na chvíli vychladit do mrazáku. Vymačkanou šťávu z pomerančů mezitím smícháme s pomerančovou kůrou a poté vlijeme do vychlazené cukrové směsi. Celou směs přelijeme do plastové nádoby a vložíme do mrazáku. Průběžně (zhruba každou hodinu) promícháváme vidličkou, aby se nevytvořily velké ledové krystalky. Celkově necháme zhruba 6 hodin mrazit. Podáváme buď bez alkoholu – jako zmrzlinu v miskách nebo jako osvěžující koktejl zastříknutý sektem či vychlazenou vodkou ve vysokých sklenicích.

Poznámka: Sorbet je zmrzlý dezert vyrobený z oslazené vody ochucené ovocným džusem, doplněný zpravidla vínem a/nebo tvrdým alkoholem. Název sorbet pochází z latinského slova “sorbere”, které znamená jíst a pít současně. Oproti zmrzlině sorbet neobsahuje mléko či mléčné výrobky, což z něj dělá vlastně nízkotučnou variantu zmrzliny.