Jordbærsorbet-ispinner

Ingredienser

♥ 400 g jordbær (se tips)
♥ 3-4 ss melis (se tips)
♥ 0,5 dl vann
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og del dem i mindre biter. Legg dem i en frysepose og frys dem over natten.

Ha de frosne jordbærbitene i en food processor sammen med melis, vann og sitronsaft.

Kjør blandingen sammen til en klumpfri, myk sorbet.

Finn frem isformene og fyll dem opp med jordbærsorbeten.

Stikk inn trepinnene. Legg formene i fryseren til sorbeten har stivnet.

Når ispinnene er fryste, er de enkle å vrenge ut av silikonformene. De du ikke vil nyte med en gang, kan legges tilbake i fryseren.

Tips

♥ Smaken blir aller best om du bruker søte, norske jordbær, men det går også an å lage jordbærsorbeten med kjøpte, frosne bær.

♥ Vær oppmerksom på at frysing gjør at en del av søtsmaken forsvinner. Du må derfor lage sorbetblandingen søtere for å få en god sorbetis enn om du hadde spist den uten å fryse den.

♥ Iskremformer laget er silikon er geniale å bruke fordi de så lett kan vrenges av de frosne ispinnene. De gjør det dessuten veldig enkelt å plassere trepinnene i midten av isen. Jeg har her brukt iskremformene fra Silikomart som heter **Klassisk** og **Klassisk mini**. Du finner flere ispinneformer i nettbutikken til **Slikkepott.no** samlet **HER**.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersorbet-ispinner