Jordbærsorbet

Ingredienser



♥ 600 g søte, norske jordbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 3 ss sitronsaft
♥ 70 g sukker

Fremgangsmåte

Forberedelse:
Rens jordbærene og skjær dem i mindre biter. Ha dem i en frysepose og legg i fryseren til dagen etter (eller lenger).

Jordbærsorbet:
Ha vann, sitronsaft og sukker i en liten kjele. Varm opp slik at sukkeret smelter. Avkjøl.

Ta de fryste jordbærene ut av fryseren. Ha dem i en food processor med hakkekniv. La bærene tine i ca. 20 minutter, slik at de blir litt mykere.

Tilsett den avkjølte sukkerlaken.

Kjør det hele sammen til en glatt jordbærpuré.

Ha jordbærpuréen i en beholder med lokk. Sett beholderen i fryseren i et par timer så jordbærpuréen blir fast, men fortsatt myk nok til at du kan forme kuler.

Server i dessertskåler og nytes straks.

Tips

♥ Bruk helst skikkelig søte jordbær for ekstra god smak på jordbærsorbeten. Dersom du ikke har tilgang på så søte jordbær, bør du øke sukkermengden noe. Husk at noe av søtsmaken forsvinner ved frysing, så jordbærpuréen bør være nokså søt for at det skal bli god jordbærsmak på sorbeten.

♥ Sukkeret kan byttes ut med 2 ss honning for en litt sunnere jordbærsorbet.

♥ Dersom jordbærsorbeten står lenger i fryseren og blir helt fast, er det bare å la den tine litt i romtemperatur før du serverer den.

♥ For flere oppskrifter på sorbet, se for eksempel **Sitronsorbet**, **Pasjonsfruktsorbet**, **Ananassorbet**, **Enkel pæresorbet** og **Vannmelon- og bringebærsorbet**.

♥ Hjemmelaget jordbærsorbet er nydelig å servere sammen med en mørk konfektkake, se for eksempel **Chocolate Valentino Cake (Valentinokake)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersorbet