

Сорбет



На 100 грамм:
Калорийность: **143,38 ккал.**
Белки: **0,42 г.**
Жиры: **0,08 г.**
Углеводы: **35,49 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sorbet/>

Ингредиенты:

- 1 апельсин
- 1 лайм
- 1 мандарин
- 1 стак. сахара
- стак. воды

Приготовление:

Стереть цедру со всех фруктов, смешать с сахаром, водой и проварить на слабом огне 5 минут с момента закипания. Смесь остудить, процедить. Из фруктов выжать сок, отфильтровать его, смешать с сиропом.

Вылить смесь в широкую ёмкость, закрыть пищевой плёнкой и поставить в морозилку на 4-5 часов. Каждые полчаса помешивать замерзающую жидкость, чтобы разрушить крупные кристаллы льда. Замёрзшую смесь раскрошить и взбить блендером до воздушного состояния. Для более нежной структуры и тонкого вкуса при взбивании можно добавить 1 ст.л. цитрусового ликёра.