



DESSERT

Svartvinbärssorbet

Kock: **Per Morberg** Tid: **250 min** Portioner: **4**



En frisk fläkt i hettan hittar du verkligen i denna dessert.

Enkelt, gott och väldigt läskande.



INGREDIENSER

1 dl vatten
1 dl strösocker
2 msk citronsaft
300 g svarta vinbär

GÖR SÅ HÄR

1

Koka upp socker och vatten i en kastrull tills sockret har löst sig och vätskan klarnar och låt sedan svalna.

2

Mixa vinbären och sila eventuellt bort skal och kärnor med en näsil.

3

Blanda sockerlagen och vinbärspurén och smaka av med citronsaften.

4

Kör sedan i glassmaskin eller ställ undan i frys i cirka 4 timmar. Kom då ihåg att röra runt någon gång i timmen så att glassen blir luftig.