

Ingredienser

- havtornsbär 225 g
- strösocker 0.5 dl
- vatten 1 msk
- äggvita (kan uteslutas, framförallt om man använder glassmaskin) 1 st
- **Socketlag**
-
- vatten 4 dl
- strösocker 2 dl
- **Garnering**
-
- färska bär
- citronmeliss
- florsocker

Det här är så vackert och så gott! Bästa bären att göra sorbet på. Lägg till frystid på minst 4-6 timmar.

35 min Dessert 4 port.



Gör så här

- Häll vattnet och sockret till socketlagen i en kastrull och låt koka tills sockret lösts upp, cirka 5 minuter.

-Häll bär, socker och vatten i en annan kastrull. Låt koka upp och sedan sjuda i 10 minuter.

-Passera de kokta bären genom en sil ner i en bunke och rör ner socketlagen. Låt kallna.

-Vispa äggvitan till hårt skum i en annan bunke och vänd ner den i bärsmeten. Frys smeten i glassmaskin eller håll den i en bunke och låt stå i frysen i 4–6 timmar. Vispa smeten med elvisp ett par gånger under tiden.

