



Sitruunainen sorbetti

3 dl vettä
2 dl sokeria
3 sitruunan mehu (n. 1 dl)
1 sitruunan raastettu kuori
1 valkuainen

Sekoita vesi, sokeri, raastettu kuori ja sitruunamehu niin, että sokeri liukenee nesteeseen.

Pane pakastimeen n. 2 tunniksi. Sekoittele silloin tällöin.

Ota pakastimesta, sekoita sähkövatkaimella ja kääntele joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkattu valkuainen. Anna jäätyä pakastimessa. Ota huoneenlämpöön, vuole lusikalla lastuja tarjoilulaseihin ja laita pakastimeen tarjoiluhetkeen saakka. Koristele haluamallasi tavalla.