



Maasikasorbett hapukoore ja värskete maasikatega

Street Gastro Pertti Kallioineni hõrgutav maasikasorbett armastab enda kõrval Ballet Brut Carte Noire'i!



1 l külmutatud maasikaid
1 dl suhkrut
1 spl laimimahla
1 dl vahuveini
2 dl hapukoort
2 spl tuhksuhkrut
vaniljet
1/2 l värskaid maasikaid

1. Pange köögikombaini külmutatud maasikad, suhkur, laimimahl ja vahuvein.
2. Töödelge ühtlaseks. Pange sorbetisegu 30 minutiks sügavkülma.
3. Vispeldage hapukoort tuhksuhkuru ja vaniljega kohevaks.
4. Serveerige sorbett värskete maasikate ja hapukoorega.