

# Blåbær/hindbær sorbet

Tilberedningstid  
40 min

Antal personer  
750ml

Forfatter  
Anna's Favoritter

## Ingredienser

- 200g frosne hindbær
- 100g frosne blåbær
- 300g sukker
- 2,5 + 0,5dl vand
- 1 citroner både skal og saft
- 1 æggehvide



## Fremgangsmåde

Bland sukker og 2,5dl vand sammen og kog det op så alt sukkeren er smeltet. Lad sukkersiruppen afkøle til køleskabstemperatur.

Riv citronskal fra en hel citron og pres citronsaften heraf.

Kom hindbær, blåbær, citronskal og -saft samt den resterende mængde vand i en blender.

Si herefter bærmassen, så du sikre dig at massen er helt glat uden stykker af citron eller bærkerner.

Kom lidt efter lidt sukkersirup i bærmassen. Brug ægtricket til at sikre at du nær den perfekte mængde sukkersirup.

### Tip - Ægtricket

For at sikre dig at din sorbet har den perfekte mængde sukkersirup og altid opnår den rette konsistens, kan du bruge ægtricket.

Kom et ukogt æg ned i din sorbemasse.

Når ægget stikker op over overfladen med et omgang af en 5 krone, har du ramt den rette mængde sukkersirup. Hvis ægget synker til bunds kommer du mere sukkerirup i.

Sukkersiruppen skal sikre at sorbeem ikke krystalisere, men for meget sukkersirup kan gøre den for blød.



Jeg har en ismaskine til min ankersrum røremaskine og massen skal derfor være helt kold før jeg kan komme den i min ismaskine. Den sættes derfor på køl natten over eller på frys i 15 minutter.

Når massen er kold, hældes den over i ismaskinen og kør i ca. 20-30 min.

Imens ismaskinen køre piskes æggehviden stiv.

Når sorbeem begynder at fryse tilsættes den stive æggehvide.

Herefter kører sorbeem videre i 10-20 min. til den har en konsistens som kan holde sin form. (se videoen)

Kom i en isboks og på frys til den skal serveres.