

Фруктовый сорбет

Вам понадобится

Ягоды (клубника, малина)	300 г
Бананы	240 г (2 шт.)
Мед	30 г
Лимонный сок	15 мл
Сливки кокосовые	50 мл

Приготовление

- 1 Ягоды и бананы заморозить заранее минимум на 4 часа. Бананы очистить перед заморозкой, нарезать колечками. Мед слегка подогреть до жидкого состояния. Замороженные фрукты достать из морозильника, дать оттаять 5-10 минут для легкости измельчения.
- 2 Поместить замороженные ягоды и бананы в большую чашу измельчителя. Добавить мед, лимонный сок и кокосовые сливки. Взбивать в импульсном режиме, периодически останавливаясь и перемешивая массу лопаткой. Продолжать до получения кремообразной консистенции без комочков льда. Консистенция должна напоминать мягкое мороженое.
- 3 Подавать немедленно или переложить в контейнер и заморозить повторно на 30 минут для более плотной текстуры.