

Mango-marakuja sorbet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gocišcenog manga
- **250** gocišcenih bresaka
- **2** kašikelimunovog soka
- **2** kašike*mesa* marakije - unutrašnji dio

Secerni sirup:

- **50** gšecera
- **250** mlvode
- **1**bjelanjak

Priprema

Šefer staviti u šerpicu sa 250 ml vode, da kuha 5 minuta. Ohladiti! Procijediti passionfruit i zadrzati 1 žlicu sjemenki. Izblendati/samljeti svo voce, dok motor radi, polako sipati ohlaen šecerni sirup + 150 ml vode i limunov sok i sjemenke koje smo sacuvali nakon cjedenja. Sipati u siroku posudu, koja smije ici u zamrzivac! Ostaviti u zamrzivacu 5 sati, ali se NE SMIJE ZAMRZNUTI!

Savet