



ΕΥΚΟΛΟ ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

Ενώ το καλοκαίρι πλησιάζει ας δούμε μια πανεύκολη συνταγή για **σορμπέ λεμόνι**.



Το σορμπέ που ακολουθεί είναι πολύ δροσιστικό και αιχμαλωτίζει το άρωμα και τη γεύση των ολόφρεσκων λεμονιών!

ΥΛΙΚΑ:

- 600 ml νερό
- 200 gr ζάχαρη
- 250 ml φρέσκου χυμό λεμονιού (θα χρειαστείτε γύρω στα 6 λεμόνια)
- 2 φύλλα ζελατίνη (προαιρετικά)
- ξύσμα από 2 λεμόνια (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα κατσαρολάκι αδειάζουμε τη ζάχαρη και τα 200 ml νερού (θα χρησιμοποιήσουμε τα υπόλοιπα 400 ml αργότερα).
- 2) Τοποθετούμε το κατσαρολάκι στο μάτι της κουζίνας, σε μεσαία φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς.
- 3) Ρίχνουμε στην κατσαρόλα και το ξύσμα από τα 2 λεμόνια συνεχίζοντας το ανακάτεμα.
- 4) Μόλις η ζάχαρη διαλυθεί τελείως, αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Σε καμία περίπτωση δεν αφήνουμε το σιρόπι να φτάσει στο σημείο βρασμού.
- 5) Ρίχνουμε στην κατσαρόλα και τα υπόλοιπα 400 ml νερού και ανακατεύουμε.
- 6) Προσθέτουμε και τα 2 φύλλα ζελατίνης και περιμένουμε να διαλυθούν.
- 7) Αδειάζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε ένα μπολ και αδειάζουμε σε αυτό το φρέσκο χυμό λεμονιού, ανακατεύοντας πολύ καλά και το τοποθετούμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 1 ώρα, ούτως ώστε να κρυσταλλώσει τελείως.
- 8) Αδειάζουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή και παρασκευάζουμε το σορμπέ λεμόνι σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή της παγωτομηχανής.
- 9) Μόλις ετοιμαστεί το σορμπέ, το αδειάζουμε σε ένα αεροστεγές μεταλλικό μπολ και το αφήνουμε στην κατάψυξη για άλλες 2-3 ώρες (καλό είναι να μην το καταναλώσουμε αμέσως).

*Αν δεν έχετε παγωτομηχανή, καλό είναι κάθε μια ώρα να το χτυπάτε στο μουλτι και το ξαναβάζετε στην κατάψυξη, έτσι θα αποφύγετε στους μικροκρυστάλλους στο παγωτό.