



Σορμπέ με φράουλες

Υλικά

- 500 γραμμ. φρέσκιες φράουλες
- 170 γραμμ. ζάχαρη
- 170 γραμμ. νερό
- 1/4 κ.γλ. χυμό λεμονιού



Εκτέλεση

Διαλέγουμε φράουλες ώριμες, κατακόκκινες και σφιχτές. Τις πλένουμε καλά, αφαιρούμε το κοτσάνι και τις κόβουμε σε κομμάτια. Τις αλέθουμε στο μπλέντερ. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού. Ρίχνουμε τη ζάχαρη με το νερό σε κατσαρολάκι και τα βάζουμε να βράσουν.

Ανακατεύουμε το σιρόπι μέχρι να πάρει βράση. Από τη στιγμή που θα αρχίσει ο βρασμός, το αφήνουμε 3' ακόμα, σταματώντας το ανακάτεμα. Το αφήνουμε να κρυώσει. Αφού κρυώσει καλά ρίχνουμε το σιρόπι και το λεμόνι στις πολτοποιημένες φράουλες. Ανακατεύουμε το μείγμα με σύρμα και αν έχουμε παγωτομηχανή το χτυπάμε να παγώσει και να σφίξει. Αλλιώς το αφήνουμε στην κατάψυξη μέχρι να σφίξει ελαφρά και το χτυπάμε με το μίξερ χειρός για να αφρατέψει.

Επαναλαμβάνουμε αυτήν τη διαδικασία 2-3 φορές ακόμα, μέχρι να παγώσει τελείως το σορμπέ. Όσο πιο πολλές φορές επαναλάβουμε το χτύπημα τόσο πιο αφράτο θα γίνει το σορμπέ.

Η συμβουλή

Όταν φτιάχνουμε σιρόπι ανακατεύουμε τα υλικά μέχρι να έρθει το σιρόπι σε σημείο βρασμού. Μόλις αρχίσει να βράζει δεν ανακατεύουμε ξανά γιατί θα κρυσταλλιάσει.

Δροσερό, απολαυστικό σορμπέ φράουλας για όλες τις ώρες!