

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto ai lamponi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



Il sorbetto ai lamponi: una variante fresca per un'estate calda! Ideale come dolce da presentare ai vostri amici... provatelo!

INGREDIENTI

LAMPONI 250 gr
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tè
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1 bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

PREPARAZIONE

- 1 **Preparate lo sciroppo di zucchero:** in un pentolino versate l'acqua e 75 g di zucchero. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



- 2 Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, spegnete il fuoco e trasferitelo in una ciotola. Lasciate intiepidire.



3 Nel frattempo, trasferite i lamponi in un bicchiere e frullate.



4 Aggiungete qualche goccia di succo di limone e due cucchiaini di zucchero. Frullate nuovamente.



5 Setacciate la purea facendola ricadere sullo sciroppo di zucchero e mescolate.



6 Aggiungete al composto il prosecco e mescolate.



7 Versate la base del sorbetto in gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



8 A questo punto, dividete il tuorlo dall'albume e montate a neve quest'ultimo.



9 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura aggiungete al sorbetto l'albume montato; quindi lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 10 Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in un contenitore e trasferirlo in congelatore (basterà frullarlo con un frullatore ad immersione prima di servirlo, per renderli la stessa consistenza come appena uscito dalla macchina).

