

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto ai lamponi

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



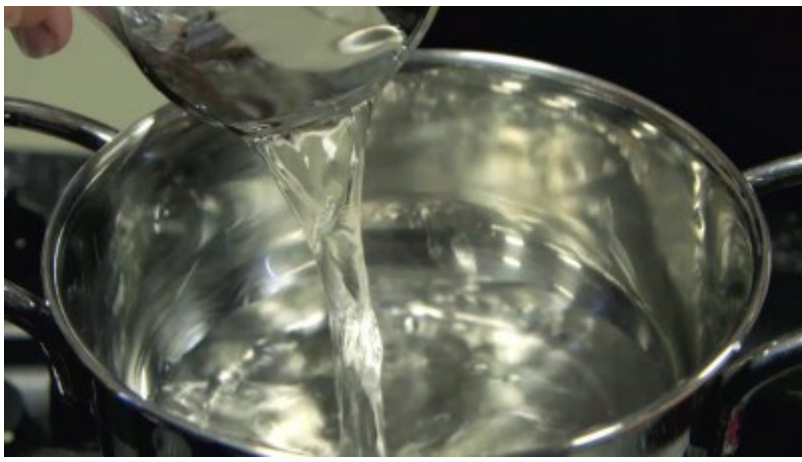
Il sorbetto ai lamponi: una variante fresca per un'estate calda! Ideale come dolce da presentare ai vostri amici... provatelo!

### INGREDIENTI

LAMPONI 250 gr  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino 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).

