

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al kiwi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



### INGREDIENTI

KIWI VERDE 350 gr  
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1  
bicchierino  
ALBUME 1  
ACQUA 100 ml  
ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto al kiwi: un gusto originale da servire ai vostri ospiti dopo un pasto. La freschezza e il gusto sono l'accoppiata vincente di questo sorbetto.

Provate!

### PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua con lo

zucchero. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



**2** Quando lo sciroppo è arrivato a bollore trasferitelo in una ciotola e lasciate intiepidire.



**3** Ora, sbucciate e tagliate a pezzi i kiwi, facendo ricadere la frutta in una ciotola.



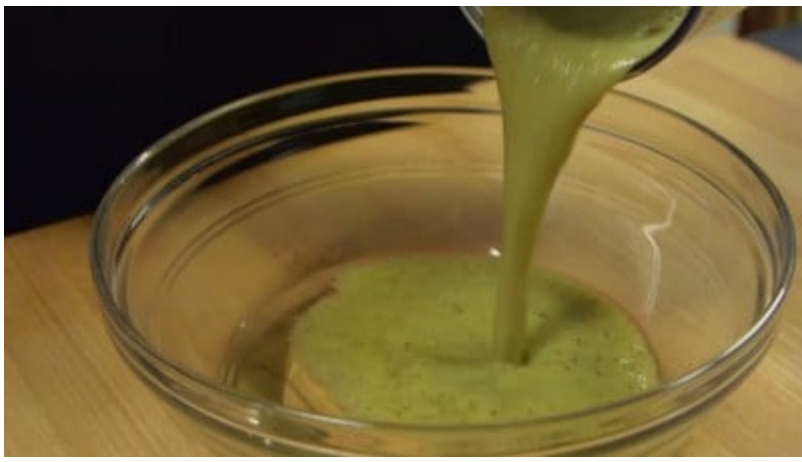
**4** Frullate ricavando una purea.



**5** A questo punto, aggiungete alla purea il prosecco e frullate nuovamente.



**6** Versate il frullato nello sciroppo di zucchero e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



**7** Trasferite la base del sorbetto in gelatiera, facendolo mantecare per 30 minuti.



**8** Nel frattempo, montate a neve l'albume, utilizzando delle fruste elettriche.



**9** Trascorsi i primi 15 minuti, aggiungete al sorbetto in lavorazione, l'albume montato. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 10 Potete servire il sorbetto appena uscito dalla macchina oppure trasferirlo in un contenitore e riporlo in congelatore (basterà frullare, con un frullatore ad immersione, per darli nuovamente la consistenza come appena uscito dalla macchina).

