LİMONLU PEYNİR SORBE

Malzeme:
2 adet limon
250 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri
500 gram labne peyniri
450 ml su
Yeteri kadar Vişne Kompostosu

Limonun kabuklarını şeritler halinde çıkartın, beyaz dokunun üzerinde kaldığından emin olun. Limonların suyunu sıkın. Bir sos tenceresinin içine pudra şekeri ve suyu alın. Düşük ısıda pudra şekeri çözülene kadar karıştırın, ardından limon kabuğunu ve suyunu ekleyin. 3 dakika kadar kaynatıp soğuttuktan sonra süzün. Labne peynirini bir kaseye alın ve soğutulmuş limon şurubunu ekleyerek çırpın. Karışımı sığ bir kabın içine dökün ve kenarları donana kadar 2-3 saat kadar derin dondurucuda bekletin. Derin dondurucudan çıkardığınız karışımı mutfak robotuna transfer edin ve pürüzsüz olana kadar çekin. Karışımı yeniden kaba alarak dondurun. 2-3 saat sonra aynı işlemi tekrarlayın ve tamamen donmaya bırakın. Vişne kompostosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49693 • adı:Limonlu Peynir Sorbe • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:15