ŞEFTALİLİ SORBE

700 gm olgun şeftali
1/4 bardak portakal suyu
2 çay kaşığı limon suyu
1/2 bardak şeker
1/2 bardak su
2 tatlı kaşığı margarin
Süslemek için:
2 adet şeftali
1 avuç file badem
1 paket krem santi

1/2 bardak şeker ve 1/2 bardak suyu ufak bir sahana koyup orta ateşte karıştırarak kaynama noktasına getirin. Altını kısıp 5 dakika kadar hafif hafif kaynatın.
Ateşten alıp oda sıcaklığında gelinceye kadar soğumaya bırakın.
Şurup soğurken şeftalilerinizi soyup, çekirdeklerini çıkarın. Dilimleyip, portakal suyu ve limon suyu yağ ile beraber mutfak robotunuzda çekip püre haline getirin. Bu işlem sonunda yaklaşık 2 1/2 bardak kadar püreniz olmalı.
Soğumuş şurubu ve şeftali püresini karıştırıp uygun büyüklükte bir kaba alin. üzerini örtüp derin dondurucuya kaldırın. En az 3 saat dondurun. Büyük buz kristallerinin oluşmasını önlemek için bu süre içinde bir kaç defa karıştırın.
Derin dondurucudan çıkarttığınız sorbenizden servis tabağına koyup üzerini şeftali dilimleri dizip kremşanti ve file bademlerle süsleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:135916 • adı:Şeftalili Sorbe • gönderen:aydan nurdoğan • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:47