

Hindbærsorbet



Jeg ville lave en hindbærsorbet og faldt over Maja Vases opskrift med sorbet mellem fragilitebunde.

Denne sorbet smager fantastisk og er virkelig blød og cremet. Den kan spises med det samme, man tager den ud af fryseren.

Fragilitebunde

2 æggehvider
100 g sukker
70 g hasselnødder
2 spsk kakao

Hindbærsorbet

250 g hindbær
100 g sukker
100 g vand



Fragilite-bunde

Tænd ovnen på 190 grader.

Kom nødderne på en plade med bagepapir og kom dem i ovnen ca 10 min.

Gnid skallerne af og blend dem groft.

Sænk ovnens temperatur til 175 grader.

Pisk æggehviderne stive og pisk sukker i lidt efter lidt. Vend nødderne i massen.

Kom bagepapir på en plade og smør dejen ud i en firkant – den skal være ca ½ cm tyk.

Bag i ca 15 min.

Lad den køle af på en rist og skær den i tre lige store stykker på den lange led.

Hindbærsorbet

Kom hindbær, sukker og vand i en gryde og bring det i kog og lad det derefter simre lidt.

Så massen i en skål og lad det køle af.

Kør det på ismaskinen.

Fordel hindbærsorbet mellem bundene og frys.

Skær firkanter med en skarp kniv og server med det samme.

