

Sorbet z białego wina

Przepis dodany przez użytkownika trini6



sorbet

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukier puder - 25 dag
- sok z cytryny -
- białe półsłodkie wino - 0,7 l

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny i odrobiną wina na lukier. Wlać wino, wymieszać
- 2.** Napój przelać do naczynia, wstawić do zamrażalnika na 5 godzin. Co około pół godziny deser dokładnie zamieszać (zaczynając od brzegów). Sorbet rozłożyć do pucharków i udekorować