

# Sorbet z czerwonym winem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## Sorbet

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- truskawki - 30 dag
- cukier - 10 dag
- czerwone wino - 1/2 szkl.
- białko -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Truskawki umyć, oczyścić z szypułek, zmiksować



- 2.** Cukier rozpuścić w czerwonym winie, wymieszać z musiem truskawkowym

- 3.** Białko ubić na sztywną pianę, dodać do musu truskawkowego



- 4.** Masę przełożyć do płaskiego naczynia, przykryć i wstawić do zamrażalnika na 2-3 godziny, w czasie zamrażania kilkakrotnie zamieszać, zamrożoną masę pokruszyć i zmiksować, włożyć do pucharków, udekorować