

Kayısı ve fesle en sorbe

Ingrédients

- 600g kayısı
- 130g su
- 140g eker
- 60g toz glikoz
- 4g dondurma ve sorbe sabitleyici

Préparation

1. Sezonu iyi bitirmek için son bir sorbe tarifi, bu sefer kayısı-fesle en versiyonu.
2. Tabii ki fesle eni kullanmamayı tercih edebilir veya isterseniz kekik ya da biberiye ile de i tirebilirsiniz eftali sorbesi gibi, Alain Chartier'in tarifinden esinlendim ama eker miktarını azalttım ve daha fazla tat için önceden yapılmı kayısı püresi yerine sadece çi kayısıları karı tırdım.
3. Malzeme : Sorbetière Kenwood'u chef titanium robotuma uyarlıyorum.
4. Malzemeler : kayısı Damak tadınıza göre birkaç fesle en yapra ı su eker toz glikoz dondurma ve sorbe sabitleyici Tarif : ekeri ve glikozu karı tırın.
5. alın ve sabitleyiciyi ekleyin.
6. Suyu fesle en yaprakları ile ısıtın.
7. 40°C'ye ula tı ında, büyük miktarda ekeri ekleyin.
8. Su 50°C'ye ula tı ında, sabitleyici ile küçük miktarı ekleyin.
9. Karı ımı 85°C'ye kadar ısıtın.
10. Karı ımı buzdolabında so utun ve en az 4 saat dinlendirin.
11. Kayısıları püre haline getirin.
12. Önceki karı ıma ekleyin ve hazırlanı ı el blenderi ile geçirin.
13. Sadece sorbetière'ye dökün.