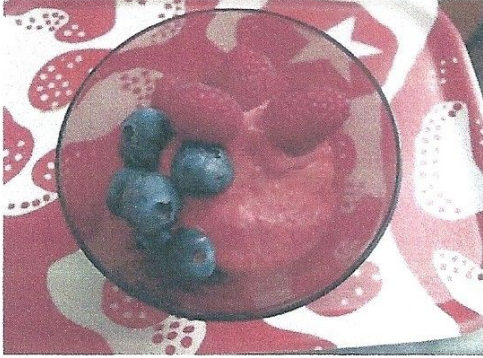


Hallonsorbe



Ingredienser för 6 personer:

3 dl strösocker
2 1/2 dl kallt vatten
500 g frysta hallon
2 msk färskpressad citronsaft
1 äggvita

Gör så här:

Koka upp strösocker och vatten till en sockerlag. Låt svalna.

Passera hallonen så kärnorna kommer bort, blanda i sockerlagen.

Tillsätt citronsaften.

Vispa äggvitan till styvt skum och blanda i.

Med glassmaskin: Häll massan i glassmaskinen.

Kör till sorbene är fryst.