



DESSERT

# Havtornssorbet

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Det här är så vackert och så gott! Bästa bären att göra sorbet på. Lägg till frystid på minst 4-6 timmar.

## INGREDIENSER

225 g havtornsbär  
0.5 dl strösocker  
1 msk vatten  
1 st äggvita (kan uteslutas, framförallt om man använder glassmaskin)

### Sockerlag

4 dl vatten  
2 dl strösocker

### Garnering

färska bär  
citronmeliss  
florsocker



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll vattnet och sockret till sockerlagen i en kastrull och låt koka tills sockret lösts upp, cirka 5 minuter.
- 2** Häll bär, socker och vatten i en annan kastrull. Låt koka upp och sedan sjuda i 10 minuter.
- 3** Passera de kokta bären genom en sil ner i en bunke och rör ner sockerlagen. Låt kallna.
- 4** Vispa äggvitan till hårt skum i en annan bunke och vänd ner den i bärsmeten. Frys smeten i glassmaskin eller häll den i en bunke och låt stå i frysen i 4-6 timmar. Vispa smeten med elvisp ett par gånger under tiden.