



Zemeņu sorbets ar krējumu un svaigām zemenēm



Nepieciešams:

1 L saldētu zemeņu
100ml cukura
1 ēd.k. laima sulas
100ml dzirkstošā vīna pēc izvēles vai Fresita Strawberry
200ml skābā krējuma
2 ēd.k. pūdercukura
Vanīļa
1/2 L svaigu zemeņu

Pagatavošana:

1. Ievietojiet virtuves kombainā vai blenderī saldētās zemenes, cukuru, laima sulu un dzirkstošo vīnu. Variet izmantot jebkuru dzirkstošo vīnu pēc izvēles, bet, izvēloties Fresita ar zemenēm, iegūsiet saldāku un vēl zemenīgāku garšu!
2. Sablenderējiet sastāvdaļas vienmērīgā sorbeta masā un ievietojiet saldētavā uz 30 minūtēm
3. Saputojiet skābo krējumu ar vaniļu un pūdercukuru
4. Pasniedziet sorbetu ar skābā krējuma krēmu un svaigām zemenēm