Ingridientai

150g/5 1 / 2 unc. rudojo cukraus pudros
360 ml / 12 unc. šeivamedžio gaivinančio gėrimo
150 ml / 5 unc. stiprios ramunėlių arbatos

Patiekiant ant stalo
Obuolių piure
Plakta grietinelė

Nurodymai

Langvas, gaivinantis subtilaus šerbetas čia patiekiamas kaip desertas su obuolių piure ir plakta grietinėle. Šerbetui pasirinkome ramunėlių arbatą su šeivamedžiais.

1. Norėdami pagaminti šerbetą ištirpinkite cukrų 200 ml / 7 unc. vandens kaitindami vidutiniškai įkaitintoje keptuvėje. Kad sirupas sutirštėtų, padidinkite temperatūrą ir leiskite 5 minutes virti. Įpilkite šeivamedžių gaivinančio gėrimo ir ramunėlių arbatos, o tada nukelkite keptuvę nuo kaitlentės ir leiskite gėrimui atvėsti.
2. Jei turite formeles ledams, supilkite sirupą ir sukite apie 20 minučių arba kol nusistovės. Perpilkite į žemą indą, tinkamą laikyti šaldytuve, ir iki patiekimo laikykite šaltai. Jei formelių ledams neturite, supilkite sirupą į žemą indą, tinkamą užšaldyti, ir šaldykite, kol masė taps puri. Išimkite iš šaldikio ir plakite, kol ledo kristalai subyrės, tada vėl šaldykite, kol masė taps puri. Dar kartą suplakite ir laikykite šaldiklyje iki pateikimo.
3. Prieš patiekdami perdėkite į šaldytuvą 10-15 minučių, kad masė šiek tiek suminkštėtų.
4. Pateikite desertinėse lėkštelėse su obuolienės šaukšteliu ir plakta grietinėle apačioje.

4–6 porcijos
Paruošimo laikas: 20 minučių
Šaldymo laikas: per nakti