

# Bezový sorbet

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- bílek 2 ks
- cukr krupice 150 g
- sirup s bezových květů 1.2 l
- bezový květ 6 ks
- suchý sekt 0.7 l

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Sirup z květů bezu lehce zahřejte; květy bezu zbavte velkých stonků; květy umyjte, vložte do ohřátého sirupu a nechte asi 1 hodinu zatáhnout; nechte pořádně zchladnout a poté přelijte přes jemné síto; vaječný bílek vyšlehejte do tuha, přičemž postupně přisypávejte cukr; šťávu postupně opatrně vmíchejte; hmotu vylijte do mísy a mrazte, až začne tuhnout; poté ji vyšlehejte ručním šlehačem; znovu nechte mrazit a znovu vyšlehejte; tento krok opakujte minimálně třikrát; sorbet promíchejte lžící; pak ho vložte do zdobícího pytlíku bez hubičky, nastříkejte do skleniček na sekt a přelijte sektem.