

## SORBETTO AL RUM

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucchero,
- il succo di un limone,
- un bicchiere di rum bianco,
- un albume.

Preparate uno sciroppo a freddo nella seguente maniera: mettete lo zucchero in una terrina, unitevi un bicchiere di acqua, quindi fatelo sciogliere, mescolando.

Lasciate riposare lo sciroppo per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, unite allo sciroppo il succo di limone e il rum e mescolate accuratamente.

Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il sorbetto, secondo le indicazioni del vostro apparecchio.

Quando il sorbetto sarà pronto, levatelo dal freezer e lavoratelo con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido.

Montate a neve densa l'albume e unitelo al sorbetto, mescolando delicatamente con il cucchiaino di legno.

Rimettete il contenitore della gelatiera nel freezer, per circa 30-40 minuti, in modo che il sorbetto possa consolidarsi nuovamente.

La consistenza finale dovrà risultare comunque piuttosto morbida.

Servite il sorbetto in coppe, spruzzandolo se volete con altro rum.