

SORBETTO DI POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucchero,
- tre pompelmi,
- un limone,
- un albume.

Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi un bicchiere d'acqua, mescolando con un cucchiaino di legno fino a quando, lo zucchero si sarà completamente sciolto.

Coprite quindi la casseruola e lasciate riposare lo sciroppo per circa 40 minuti, mescolando saltuariamente. Nel frattempo spremete i pompelmi e il limone e filtrate i succhi ottenuti.

Unite quindi allo sciroppo il succo degli agrumi e mescolate bene.

Versate il composto nelle vaschette del freezer, complete dei loro divisori, e fate consolidare il sorbetto per circa 3 ore.

Trascorso questo tempo, estraete le vaschette dal freezer e raccogliete i cubetti ottenuti nel bicchiere del frullatore.

Azionate l'apparecchio alla massima velocità, in modo da ridurre i cubetti in crema.

Incorporate a questa crema gli albumi montati a neve, quindi sistemate il composto nuovamente in freezer per circa 30 minuti.

Con questo procedimento il sorbetto risulterà ben mantecato e per niente acquoso.