

Limoensorbet

- 8 personen
- Bereidingstijd: 45 min

Ingrediënten:

- 250 g limoensap (van ca. 12 limoenen)
- 270 g suiker
- 80 g glucosestroop
- 5 g gelatine, geweekt in koud water

Bereidingswijze:

Pers het sap uit de limoenen en weeg 250 g af.

Kook 400 ml water met de suiker en de glucosestroop.

Haal de gelatineblaadjes uit het koude water en voeg deze samen met het limoensap toe. Mix het geheel kort en koel zo snel mogelijk af. Zet het gedurende enkele uren in de koelkast.

Giet de ijsmix in een ijsmachine en laat bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.