

### Mojitosorbet

- 6 personen
- Bereidingstijd: 45 min

### Ingrediënten:

- 160 g limoensap (van 6 à 7 limoenen)
- 150 g suiker
- 60 g glucosestroop
- 1 g muntblaadjes
- 6 g gelatine, geweekt in koud water
- 100 g rum

### Bereidingswijze:

Pers het sap uit de limoenen en weeg 160 g af.

Kook 450 ml water met de suiker en de glucosestroop. Voeg de muntblaadjes toe en laat 10 minuten trekken. Giet door een zeef en druk het sap uit de blaadjes.

Haal de gelatineblaadjes uit het koude water en voeg deze samen met het limoensap en de rum toe.

Mix het geheel kort en koel zo snel mogelijk af. Plaats gedurende enkele uren in de koelkast. Giet de ijsmix in een ijsmachine en laat bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.

Serveer de mojitosorbet in dessertglasjes met een pipetje gevuld met rum.