



Sitruunasorbetti

Aineet: 4 suurta sitruunaa
noin 10 rkl sitruunamehua
1/2 l vaniljajäätelöä
(6 rkl vodkaa)
suklaarouhetta

- Valmistus:
1. Ota esille pieni kulho ja sen reunoille istuva tiheäverkkoinen siivilä.
 2. Pese sitruunat. Leikkaa jokaisen tyvestä pois ohut pala, jotta hedelmät pysyvät pystyssä tarjoiluaseteillaan. Leikkaa sitruunoista kansi ja säilytä ne. Koverra sisus irti valkoista kuoriosaa myötäillen. Pane hedelmäliha siivilään ja painele mehu haarukalla kulhoon.
 3. Sekoita sitruunamehu (ja mahdollinen vodka) ripeästi jäätelöön esimerkiksi sauvavatkaimella. Lisää sattumiksi pieniä suklaapalasia.
 4. Täytä sitruunat kukkuroilleen, aseta kansi niiden laelle ja pane pakastimeen. Ota huurteiset sitruunat huoneen lämpöön 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Vihje:

Ohjeen annoksessa koverrettuun sitruunaan mahtuu runsas desilitra täytettä. Etenkin lapsiperheissä tätä sorbetin muunnelmaa kannattaa tehdä tupla-annos. Täyte on helppo jakaa, ja aikuisten osuuden voi terästä vodkaalla. Jos et ehdi kovertaa ja jäähdyttää sitruunoita, tarjoa hetkessä valmistuva sorbetti jalallisissa laseissa mintun tai sitruunamelissan lehdillä koristeltuna.