

Sorbetto di anguria e vodka firmato The Icecreamists

Non c'è niente di più rinfrescante di questo fantastico sorbetto, il cui concetto nasce dalla pratica di tagliare via un pezzetto di buccia dell'anguria, infilarci il collo di una bottiglia di vodka e lasciare che il liquore venga assorbito dalla polpa del frutto.

Ingredienti:

- 125 ml di acqua
- 125 gr di zucchero semolato
- 750 g di polpa di cocomero a pezzi, senza semi
- 40 ml vodka fredda di buona qualità
- 1 cucchiaino di succo di lime



Preparazione:

Mettere l'acqua in una pentola e aggiungere lo zucchero. Far bollire l'acqua a fuoco basso mescolando spesso, finché lo zucchero non si dissolve. Abbassare la fiamma e continuare a mescolare per 5 minuti, finché non raggiunge la consistenza di uno sciroppo. Mettere lo sciroppo in una ciotola e lasciarlo riposare per 30 minuti, mescolandolo occasionalmente, finché non arriva a temperatura ambiente. Aggiungere il cocomero, la vodka, il succo di lime e la scorza allo sciroppo e amalgamare con un frullatore ad immersione. Mantecare il tutto in gelatiera secondo le istruzioni della macchina o procedete a mano come descritto nelle 10 regole per fare un gelato perfetto. Alla fine del processo, mettere il sorbetto in un contenitore e lasciarlo in freezer per almeno due o tre ore.

Decorare ogni porzione con della scorza di lime e servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.cakemania.it>