



Foto: KRISTIN LIDELL

Citronsherbet

Ingredienser portioner: 4

1.5 dl socker

1.5 dl vatten

0.75 dl citronjuice färskpressad

0.75 dl kaffegrädde 12 % fett

1 msk citronskal

2 st äggvita

att garnera med:

100 gram jordgubbar

1 st kiwi

Instruktioner

Blanda 1 dl av sockret + allt vatten i en kastrull. Låt det koka ihop till en simmig lag, det tar 5 minuter. Låt lagen kallna. Rör ner pressad citron, kaffegrädde och citronskal. Häll upp lagen i en form och frys in en timma. Kör äggvitorna till hårt skum. Tillsätt resten av sockret och kör någon minut extra. Kör med elvispen i den frysta citronmassan. Tillsätt äggvitan och vispa så att allt blir blandat. Frys i 2-3 timmar. Ät med lite färsk frukt.