

Καυτή γλύκα: πικάντικο σορμπέ με φράουλες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: figandplum@Flickr

Υλικά – για 1 λίτρο:

- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 2/3 φλιτζανιού χυμό πορτοκάλι κατά προτίμηση σανγκουίνι
- 2 κουταλάκια γλυκού κόκκους μαύρο πιπέρι σπασμένους ελαφρά σε γουδί
- 1 κιλό φράουλες πλυμένες και στραγγισμένες σε πετσέτα
- 1-2 κουταλιές σούπας βαλσαμικό ξύδι

Βάλτε σε μικρή κατσαρόλα τη ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού και το πιπέρι να σιγοβράσουν, για να πάρετε το γλυκοκαυτερό σιρόπι. Αφήστε το σιρόπι να κρυώσει τελείως τουλάχιστον για μία ώρα και στη συνέχεια σουρώστε το.

Στο μπλέντερ λιώστε τις φράουλες και αν θέλετε το σορμπέ πολύ εκλεπτυσμένο, περάστε τον πολτό από σίτα. Ανακατώστε τις φράουλες με το σιρόπι, βάλτε και το βαλσαμικό ξύδι και παγώστε το μίγμα στην παγωτομηχανή ή σε απλωτό σκεύος, στην κατάψυξη. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να το ανακατώσετε με πιρούνι για να αφρατύνει μετά από 1-2 ώρες, όταν αρχίσει να σκληραίνει.

Σερβίρετε το σορμπέ στολίζοντας με φρέσκες φράουλες και αν το δώσετε σαν επιδόρπιο συνοδέψτε το με μπισκότα αμυγδάλου, λίγα φυλλαράκια δυόσμου ή σερβίρετε μαζί και μια μπάλα παγωτό καϊμάκι.



των Αγλαΐας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Πηγή: bostanistas.gr