

Čokoládový sorbet View s čerstvým ovocem

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Šéfkuchař Lukáš Vácha

Suroviny

400 g sedmdesátiprocentní švýcarské čokolády

400 g cukru krystal

1,1 litru převařené vody

ovoce

Postup

Do vodní lázně nalámeme čokoládu, zahřejeme na 98 stupňů, přimícháme cukr, umícháme dohladka. Poté celé vložíme do ledové lázně a mícháme. Vychladíme na dvacet stupňů a mrazíme tři hodiny v sorbetovaci. Podáváme s ovocem.

