



Sorbet van verse frambozen met witte chocolade



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

270 ml water
200 gram suiker
500 gram verse frambozen (+ extra)
1 citroen (sap)
1 reep witte chocolade

Bereidingswijze

- 1.** Giet 270 ml water in een steelpan en voeg de suiker toe. Zet op een niet te hoog vuur en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en laat 5 minuten pruttelen, tot je een siroopachtige consistentie krijgt. Laat volledig afkoelen.
- 2.** Mix de frambozen met het citroensap. Druk door een zeef in een kom. Voeg de suikersiroop toe en meng goed. Giet in een ondiepe schaal en dek deze af. Zet in de diepvries.
- 3.** Après 1,5 heure, sortez le plat du congélateur et fouettez pour briser les cristaux. Mélangez bien, couvrez et remettez au congélateur. Répétez l'opération toutes les heures pendant 4 heures. Arrêtez lorsque la consistance est ferme et homogène.
- 4.** Raclez la tablette de chocolat blanc avec un grand couteau pour obtenir de beaux copeaux.
- 5.** Déposez quelques boules de sorbet dans un verre à vin et garnissez de framboises fraîches et de copeaux de chocolat blanc.