

MANGOSORBET



Vorbereitung : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 300 ml water - 100 g fijne kristalsuiker - 500 g mango's - sap van een halve citroen

1. Doe de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 200 ml rietsuikersiroop.
2. Mix het vruchtvlees van de mango's met het citroensap tot een fijne puree.
3. Vermeng de mangopuree met de siroop met behulp van een garde.
4. Laat 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
5. Als de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
6. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Glacier ■

Gelato Expert ■