



## Ingredients

150g/5 1/2oz smalkais cukurs

360ml/12fl oz melnā plūškoka ziedu dzēriens (elderflower cordial)

150ml/5fl oz<sup>3</sup> stipra kumelīšu tēja

Piedevas

Ābolu biezenis

Putukrējums

## Directions

Viegls, atsvaidzinošs un maigs sorberts, kas šeit tiek pasniegts kā deserts ar ābolu biezeni un putukrējumu. Mēs izmantojām kumelīšu tēju sorbertam, sajaucot to ar plūškoka ziediem.

1. Lai pagatavotu sorbertu, izšķīdiniet cukuru 200ml ūdens katlīnā, kurš tiek karsēts uz vidēji lielas uguns. Palieliniet karstumu un ļaujiet sīrupam vārīties 5 minūtes, lai tas kļūst biezāks. Pievienojiet plūškoka ziedu dzērienu un kumelīšu tēju, noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist.
2. Ja jums ir saldējuma gatavošanas ierīce, ielejiet sīrupu un saldējiet aptuveni 20 minūtes, līdz tas gatavs. Tad ievietojiet šaurā saldēšanas traukā un saldējiet, līdz tas ir gatavs pasniegšanai. Ja jums nav ierīces saldējuma pagatavošanai, ielejiet sīrupu šaurā aukstumizturīgā traukā un saldējiet, līdz tas pēc konsistences kļūst līdzīgs biezputrai. Izņemiet no saldētavas un maisiet, līdz ledus kristāli tiek salauzti un tad saldējiet vēlreiz, lai konsistence atkal atgādinātu biezputru. Atkārtojiet maisīšanu un saldējiet, līdz tas ir gatavs ēšanai.
3. Pie pasniegšanas uz 10-15 minūtēm izņemiet no saldētavas un ielieciet ledusskapī, lai tas kļūst nedaudz mīkstāks.

4. Pasniedziet deserta glāzēs, kur apakšpusē ievietojiet ēdamkaroti ābolu biezeņa un putukrējumu.

4-6 porcijas

Sagatavošanas laiks: 20 minūtes

Saldēšanas laiks: uz nakti