

SORBETTO DI PESCHE

Ingredienti

1 kg pesche gialle ancora da pulire
succo di un limone
3 cucchiaini di brandy
20 gr di zucchero
20 gr di acqua
1 albume d'uovo

Procedimento

Pulire le pesche, tagliarle a tocchetti e porle nel frullatore bagnandole con il succo di limone. Aggiungere il brandy e frullare tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unire lo zucchero all'acqua e mescolare con un mestolo di legno finchè lo zucchero non sia completamente sciolto. In alternativa si può fare uno sciroppo a caldo.

Unire questo sciroppo al composto di pesche e amalgamare bene.

Versare il tutto nella gelatiera (se non l'avete si può mettere direttamente in congelatore e mescolare di tanto in tanto).

Prima che il composto sia troppo denso (dopo circa 10-15 minuti da quando l'avete versato nella gelatiera), unire l'albume montato a neve molto densa.

Lasciar lavorare la gelatiera fino a che non sarà incorporato tutto l'albume (40-50 minuti totali circa).

A questo punto trasferire in un contenitore e porre nel congelatore.

Note

L'albume non è strettamente necessario, ma serve a rendere il sorbetto più cremoso.
Questo sorbetto è ottimo se accompagnato insieme a del prosecco dentro ai bicchieri!