

## ANANASOVÁ ZMRZLINA

Vezmi středně velký ananas a nakrájej ho na malé kousky, vlož je do hrnce a přidej 1,5 dcl vody a 170 g cukru. Vše svař až bude ananas rozvařený (nebo ho uvařený rozmixuj). Směs nech vychladnout. Přidej šťávu z jednoho citronu a asi 6 dcl 15% smetany. Nepoužívej ušlehanou šlehačku!

Směs opatrně smíchej a zmraz. Místo ananasu může použít i jiné ovoce, např. mango.

## CITRÓNOVÝ SORBET

Uvař si 8 dcl sirupu. Sirup se vaří v poměru 1 díl cukru ku 1 dílu vody – takže když použiješ jako měрку skleničku s obsahem 1 dcl, pak pro 8 dcl sirupu vznikne ze 4 dcl vody a 4 dcl cukru. Vodu a cukr svař a nech vychladnout.

K tomu přidej 8 dcl vody, šťávu z 9 citronů a jen 4 kapičky bergamotového oleje (koupíte ho v obchodě s vonnými oleji a esencemi – bez bergamotu sorbet není to, co má být! Na to nezapomeň!).

8 dcl vody můžeš nahradit lahví prosecca. Chutově i vizuálně bude sorbet zajímavější, jen nebude pro děti.

Směs nesmíš zmrazit „na kost“. Servíruje se spíš ledová tříšť.

