

SORBET CRÉMEUX AU FRAGOLINO

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 2dl de Fragolino (Réf: 860)
- 350g de Fraises
- 2 Blanc d'œuf
- 20cl d'Eau
- 80g de Sucre glace



8 personnes



20min



0,4€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Laver et nettoyer les fraises, les couper en petits morceaux et les faire mariner dans un bol avec le Fragolino
2. Préparer la meringue italienne: dans une petite casserole, faire fondre le sucre glace avec l'eau et 3 cuillères à soupe du Fragolino dans lequel vous avez fait mariner les fraises. Gardez sur le feu jusqu'à dissolution du sucre et laissez cuire 5 minutes après ébullition (en maintenant l'ébullition)
3. Battre les blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Puis, mélanger au sirop obtenu précédemment. Continuer à battre pendant 10 minutes
4. Passer les fraises au mixer (sans le vin) et bien les mélanger à la meringue
5. Transférer dans un récipient. Mettre celui-ci au congélateur pendant au moins 3 heures, en agitant toutes les demi-heures.
6. Servir en boules accompagnées avec des fraises fraîches ou des meringues