



## Friss szőlő sörbet

Ismerjük a sörbeteket, hogy tojást és tejet tartalmaznak, ennél a receptnél nem használunk semmilyen tejterméket. Csak tiszta gyümölcsöt és egy kis édesítőt használunk, de az eredmény így is magáért beszél. Mivel egy kis cukrot is tartalmaz, jobb, ha hagyod egy kicsit a hűtőben pihenni, így szilárdabb lesz.

### Hozzávalók:

- 1 kg friss, ízletes szőlő, kimagvazva
- 60 ml víz
- 45 g cukor
- 30 ml kukoricaszirup vagy glükóz (lásd lejjebb)
- ajánlott: 4-6 ek. (60-90 ml) rozé bor

### Elkészítése:

1. Tedd a szőlőt és a vizet egy nagyobb edénybe. Fedd le és időnként megkeverve addig főzd, amíg a szőlők megpuhulnak.
2. Vedd le a tűzről és nyomd át a szőlőket egy szitán vagy egy nagyon finom szűrőn. A különböző szőlőknek eltérő mennyiségű leve van. (Én kb. 7,5 dl-nyi levevet kaptam.)
3. Add hozzá a cukrot, a kukoricaszirupot és a bort, majd addig keverd, amíg a cukor teljesen felolvad. Hűtsd ki teljesen, majd tedd egy fagylaltkészítő gépbe és kövesd a gyártó utasításait.

### Megjegyzés:

Ha nem szeretnél kukoricaszirupot vagy glükózt használni, helyettesítheted azonos mennyiségű mézzel vagy 45 g cukorral.