Elvea, festa all'italiana

Zuppa dolce di pomodoro e frutti rossi

ingredienten voor 4 Persone

Soepje

1 scatolette di	ELVEA Cubes
500 g di	rodevruchtenmix (diepvries of vers)
1	vanillestokje
2 cucchiai da tavola di	bloemsuiker

Sorbet

375 ml di	acqua
125 g di	zucchero
125 ml di	succo di limone
0,50 cucchiai da tavola di	zeste

Preparazione

1. Cominciamo con la zuppa. In una casseruola, unire i pomodori tagliati a dadini, i frutti rossi e il midollo del baccello di vaniglia e riscaldare fino all'ebollizione, continuando a mescolare bene. Lasciare bollire il composto per qualche minuto (non troppo, almeno 4 minuti). Poi lasciare raffreddare e mescolare il composto di tanto in tanto.

2. Aggiungere lo zucchero a velo e lasciarlo sciogliere bene.

3. Mescolare brevemente e poi versare attraverso un setaccio, in modo da avere quasi un coulis liscio di pomodoro e frutta rossa con un pizzico di vaniglia.

4. Ora lasciate raffreddare completamente il composto di pomodoro e frutta rossa. Potete fare la zuppa un giorno in anticipo, in modo che il giorno di San Valentino abbiate solo bisogno di condirla.

5. Ora puoi iniziare il sorbetto. Portare a ebollizione 375 ml di acqua con lo zucchero. Mescolare con cura fino a quando tutto lo zucchero è stato assorbito, stare vicino e non mettere il calore troppo alto.

6. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo e la scorza di lime. Lasciare raffreddare delicatamente.

7. Mettere il composto raffreddato in un contenitore di plastica (una vecchia ghiacciaia è l'ideale) e conservare nel congelatore. Mescolare la miscela tre volte con un intervallo di circa 1 ora tra ogni volta per evitare grandi cristalli di ghiaccio. Lasciate in freezer per almeno altre 4 ore per ottenere la consistenza che volete dal sorbetto.

8. Prendete un piatto profondo, versate sul fondo il delizioso coulis di pomodoro e frutta rossa con vaniglia. Disporre una pallina di sorbetto al lime in cima. Finitura con menta, frutta rossa ... e godere.

Recept info: Mamars gezondertips