



Kaffesorbet

Det her er lækker måde at få kaffe på - frossen som den dejligste sorbet.

Du skal bruge:

3 dl vand

1½ dl sukker

3,5 dl stærk Merrild Instant kaffe (*Prøv Instant Gold, der har en rund og afbalanceret eftersmag, eller Instant Økologisk med samme velafbalancerede smag baseret på 100% økologisk Arabica.*)

1 bæger pasteuriserede æggehvider

3 spsk. Bailey

1 dl piskefløde - gør den lidt ekstra cremet, men den kan sagtens undværes

Sådan gør du:

Kog vand og sukker sammen i en lille gryde i 2 min.

Hæld sukkerlagen i en skål.

Hæld den stærke kaffe i sukkerlagen, og lad blandingen blive helt kold.

Rør æggehviden, Bailey og fløde i den kolde kaffeblending.

Frys sorbeten i en ismaskine eller i fryseren.

I fryseren skal sorbeten piskes igennem en gang i timen, til den er frosset og har en jævn og fin konsistens- det tager 3-4 timer

Servér !



Kaffesorbet
<https://merrild-kaffe.dk/kaffesorbet/>

