



## Koostisosad

150 g peensuhkrut  
360 ml leedrimahla  
150 ml kanget kummeliteed

Serveerimiseks  
õunapüreed  
vahukoort

## Directions

1. Šerbeti valmistamiseks kuumutage suhkrut koos 200 ml veega keskmisel kuumusel. Suurendage kuumust ja keetke siirupit 5 minutit, kuni see pakseneb. Lisage leedrimahl ja kummelitee, tõstke segu pliidilt ära ja laske sel jahtuda.
2. Kui Teil on jäätisemasin, valage siirup masinasse ja laske sel töötada 20 minutit või kuni segu on tardunud. Tõstke segu madalasse külmutusnõusse ja hoidke seda kuni serveerimiseni sügavkülmas. Kui Teil jäätisemasinat ei ole, valage siirup madalasse külmutamiseks sobivasse nõusse ja laske segul sügavkülmas puderjaks külmuda. Võtke segu sügavkülmast välja ja segage tekkinud jääkristallid läbi ning seejärel pange uuesti sügavkülma ja laske taas puderjaks külmuda. Korrake eelnevat ja hoidke segu serveerimiseni sügavkülmas.
3. Võtke šerbett 10–15 minutit enne serveerimist sügavkülmikust välja, et see natuke pehmeneks.
4. Serveerige magustoidupokaalides lusikatäie õunapüree ja vahukoore peal.

Kogus: neljale kuni kuuele  
Ettevalmistusaeg: 20 minutit

Külmutsaeg: üks öö