

# Sorbet van kersenbier

## *Ingrediënten:*

### **Sorbet:**

0,2 dl      *citroensap*  
50 gr        *suiker*  
200 gr      *kersen (diepvries)*  
2,5 dl      *Kriek*  
15 gr        *eiwit (gepasteuriseerd)*

## **Afwerking:**

### **Indekken:**

### **Presentatie:**

10 st      *muntblaadjes*

## Bereidingswijze:

### **Sorbet:**

Pers de citroen uit.

Pureer de kersen met de suiker en het citroensap tot een gladde massa.

Meng de kersenspuree met het bier.

Klop de eiwitten op.

Draai van het kersenmengsel een sorbet en spatel, als de sorbet stevig is, de geslagen eiwitten er voorzichtig doorheen.

Laat nog even in de machine draaien. Bewaar in de vriezer.

## **Afwerking:**

Koud dessertglas met dessertlepel.

### **Presentatie:**

Leg een bolletje ijs in een koud glas en garneer af met een muntblaadje.

