

Sorbet od bresaka i timijana & ušćerani pekan orasi



Autorica: Monika Topolko

Za 1 litru sorbeta

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Mousse, kreme & sladoledi

Ovaj sorbet je prilagodba recepta za sorbet od nektarina iz knjige *The Perfect Scoop* autora Davida Lebovitza. Dodatak timijana je moj osobni pečat. Vi ga, naravno, možete potpuno izostaviti, no preporučam da mu ipak pružite šansu. On će sorbetu dati jako lijepu i ugodnu aromu. Ušćerani pekan orasi su samo prijedlog za serviranje pa i njih možete izostaviti. Od navedene količine dobit ćete više ušćeranih oraha nego što je potrebno za posluživanje sorbeta, no oni imaju dugačak vijek trajanja i izvrsna su slatka grickalica. Umjesto pekana možete iskoristiti bilo koju drugu vrstu oraščića.

Sorbet od bresaka i timijana

Sastojci

7 zrelih bresaka (srednje veličine)

160ml vode

4 grančice timijana

150g šećera

2 žlice limunovog soka

Postupak

Ogulite breskve, prepolvite ih i izvadite koštice. Narežite na kockice i stavite u široki lonac. Dodajte vodu, poklopite i stavite na vatru. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz povremeno miješanje oko 10 minuta, odnosno dok breskve nisu mekane. Maknite s vatre, dodajte šećer i grančice timijana. Promiješajte i ostavite da odstoji 5-10 minuta kako bi timijan pustio svoju aromu. Nakon 5 minuta svakako probajte sirup i prilagodite dužinu prožimanja vlastitom ukusu. Okus timijana ne smije previše dolaziti do izražaja. Kada ste zadovoljni odstranite grančice timijana (ne brinite ako je pokoji listić ostao među voćem, ionako ćete kasnije sve propasirati). Ostavite da se voće i sirup ohlade na sobnu temperaturu, a zatim sve zajedno propasirajte u blenderu. Na kraju dodajte limunov sok i dobro ohladite u hladnjaku.

Smjesu obradite u aparatu za sladoled prema uputama proizvođača. Ukoliko ne posjedujete aparat za sladoled, ohlađenu smjesu ulijte u plastičnu posudu s poklopcem i spremite u zamrzivač. Iduća tri sata, svakih pola sata smjesu izvadite iz zamrzivača i žustro promiješajte pjenjačom ili spatulom kako biste razbili kristaliće leda. Nakon zadnjeg miješanja sorbet ostavite u zamrzivaču dok se potpuno ne smrzne, a zatim ga poslužite.

Ušćerani pekan orasi

Sastojci

1 bjeljanjak

1 žlica vode

240g pekan oraha

60g šećera
60g smeđeg šećera
1/2 žličice soli
1 žličica cimeta
1/4 žličice muškarnog oraščića

Postupak

Ugrijte pećnicu na 150°C. Lim za pećenj obložite papirom za pećenje. Pjenjačom istucite bjeljanjak sa vodom dok smjesa ne postane pjenasta. Umiješajte pekan orahe. U posebnoj zdjelici pomiješajte obje vrste šećera, sol, cimet i muškarni oraščić pa ih dodajte pekanima. Dobro pomiješajte tako da svaki orah bude obložen šećerom i začinima. Orahe u jednom sloju rasporedite na lim za pećenje i pecite 30 minuta. Na polovici pećenja ih jednom promiješajte. Pećene orahe ohladite na limu, a zatim odvojite one koji su se slijepili. Pohranite ih u dobro zatvorenoj limenoj kutiji ili staklenci s poklopcem.