

## Bringebærsorbet med marshmallows

### SORBET

550 g bringebær  
450 g rips  
250 g melis

### MARSHMALLOWS

300 g bringebær  
25 g gelatinpulver  
460 + 40 g sukker  
2 1/2 dl vann  
1 ts sitronsyre  
2 eggehviter  
1 dl melis og  
1 dl maisenna til rulling

### SORBET

- Kok opp bærene på middels varme og la de småkoke 4-5 minutter til bærene er møre.
- Press blandingen gjennom en sil og bland pureen med melis.
- La den bli helt kald før den kjøres i ismaskin.
- Har du ikke ismaskin, kan den fryses i en form. Men da må den røres i hver halvtime til blandingen begynner å fryse. Viktig å røre langs kanten og i bunnen for å unngå iskrystaller.
- Hvis den har blitt veldig hard, kan du la den stå i kjøleskapet en halvtime før servering.

### MARSHMALLOWS

- Gi bringebærene et raskt oppkok, og press dem gjennom en sil med en slikkepott så steinene blir fjernet. Det blir ca 2 1/2 dl. Ha pureen i en stor bolle og kjølen ned før gelatinpulveret tilsettes og røres ut.
- Lag sirup: Kok opp vann og 460 g sukker uten å røre, til 120 °C. Det tar ca. 10 minutter, bruk sukkertermometer eller ta kuleprøven (se side 157).
- Visp eggehvitene og 40 g sukker på medium hastighet med en kjøkkenmaskin til det begynner å bli stivt.
- Når sirupen er varm nok, helles den over gelatinblandingen. Hell forsiktig, gelatinen kan boble opp. Rør til gelatinen er helt oppløst og ha i sitronsyre.
- Hell blandingen i en tynn stråle ned i eggehvitene mens kjøkkenmaskinen kjører. Pass på så ikke vispen treffes, da vil gelatinen treffe veggen i bollen og bli klumpete.

# BRINGBÆRLANDET

*Smaken av norsk sommer...*

[www.bringebærlandet.no](http://www.bringebærlandet.no)

- Når alt er i vispebollen, settes maskinen på full hastighet. La den kjøre til blandingen er blitt tykk, stiv og holder fasongen på slikkepotten. Den blir omtrent tre ganger så stor.
- Smør en ildfast form 20 x 30 cm med et tynt lag nøytral olje og hell blandingen oppi. Den blir stiv etter et par – tre timer, men kan gjerne stå natten over.
- Bland melis og maisenna og sikt over formen, skjær langs kanten og hvelv marshmallows ut på en fjøl. Sikt strø over og skjær den opp i passende biter.
- Kniven må være skarp, det hjelper å smøre den med nøytral olje. Vask den underveis for å få pene kanter. Når alle bitene er skåret opp og rullet i melis og maisenna, kan de stå og tørke en stund til før de pakkes i lufttett beholder.

*Marshmallows er fine å ha med seg på tur og grille over bålet!*