KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Helado de albaricoque "Fet a Sóller"

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

500 ml Sorbete de mango
300 g albaricoques en almibar
4 cda Azúcar
Nata
Bálsamo de limón para decorar

Preparación

Abrir los albaricoques y escurrirlos en un colador.

Colocar en un recipiente alto, añadir el azúcar y 4-5 cucharadas del zumo de albaricoque.

Triturar con una batidora de mano hasta obtener una salsa y refrigerar durante 30 minutos.

Dejar el helado de yogur en el frigorífico.

Preparar cuatro cuencos de postre (en verano es preferible enfriar los cuencos antes de servir).
Poner 2 bolas de helado en cada cuenco, verter la salsa por encima.

Decorar con hojas de melisa y almendras trituradas.