



A A L B O R G C H O K O L A D E N

Chokolade Sorbét

Ingredienser

100 g sukker
100 g hvid chokolade
7 dl vand

*rigtig god
fornøjelse!*

1 Bring sukker og vand i kog, til sukkeret er opløst.

2 Hak chokoladen fint og kom den i en skål.

3 Når vandet er afkølet til ca. 60°, røres det i chokoladen.

4 Afkøl blandingen og frys med jævnlige omrøringer eller i ismaskine.



Tip.:

*Server
i kugle
sammen
med
Brûléeen*

