

Detta recept kräver nästan en glassmaskin. Det är svårt att få till en jämn, fin konsistens om man försöker röra den i frysen då och då. Detta är ett grundrecept för frukt/bärsorbet och mangon kan bytas ut mot annan frukt- eller bärpuré. Tänk dock på att mango är söt i sig så byter man mot något mer syrligt bör sockermängden ökas.

- 2,5 dl vatten
- 350 g socker
- 60 g glykos (alt. honung)
- 1 kg mangopuré (får man inte tag på puré kan den som säljs i barnmatsburkar användas. Den är bra men det blir många burkar. Man kan också köpa fryst mango och mixa)
- 3 msk saft av nypressad citron
- 3 gelatinblad
- 3 cl vodka

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Häll vatten, socker och glykos i en rostfri kastrull. Koka upp och ta bort eventuellt skum på sockerlagen. Ta av från spisen och tillsätt gelatinet efter att ha kramat ur allt vatten. Låt svalna. Blanda sockerlagen med mangopuré, citron och vodka. Sila och kör i glassmaskin.