

SORBETTO SOFIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di marmellata bulgara (di lamponi, oppure di fragole, petali di rosa o ciliegie, preparata con zucchero di canna),
- un cucchiaino di liquore (cherry brandy, oppure rum, alchermes o maraschino),
- frutta fresca (oppure sciroppata o candita).

Diluite poco a poco la marmellata con circa mezzo litro acqua.

Unite quindi un cucchiaino del liquore prescelto e frullate il tutto per qualche minuto.

Passate il composto attraverso un colino e versatelo nella gela tiera.

Tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.

Al momento di servire il sorbetto, potete decorarlo a piacere con frutta fresca, sciroppata o candita.

Potete anche irrorarlo con un po' del liquore usato per la preparazione.