

סורבה פפאיה ואנס



מצרכים:

4-5 תמרים קטנים מושרים במעט מים

2 כוסות קוביות פפאיה קפואות

כוס קוביות אנס קפוא

אופן ההכנה:

הכניסו לויטמיקס תמרים מושרים יחד עם הנוזלים.

בחרו באפשרות Variable 1, סיגרו את המכסה, הפעילו את הויטמיקס למספר שניות במהירות הכי נמוכה ועצרו את המנוע.

תוסיפו את שאר המצרכים, סיגרו את מכסה הויטמיקס, הכניסו את הדוחפן דרך פתח המכסה ושוב הפעילו את הויטמיקס על המהירות הכי נמוכה, הגבירו את המהירות ל- Variable 10 ואז מיד למצב High, ומיד התחילו לדחוף את הפירות פנימה עם הדוחפן למשך כ- 20 עד 30 שניות, יש להקפיד לא לטחון את הסורבה יותר מידי זמן, על מנת שישאר קפוא ובמרקם חלק.

מתכון זה ניתן לעשות גם במסחטות מיצים סליליות (אוסקר או גרין סטאר). מעבירים את הפירות הקפואים דרך המכונה המורכבת מראש עם מסננת כתישה/טחינה. במקרה כזה צבעי הפירות נשמרים (הצבעים לא מתערבבים כמו בויטמיקס) ומתקבל "שיש" של צבעים.

בתאבון!