



## Lizaki Lodowe Bellini

Połączenie dojrzałych w słońcu brzoskwiń i wina Prosecco sprawia, że ten słodki, mrożony smakołyk smakuje bardzo podobnie do popularnego koktajlu Bellini. Wypróbuj przepis i zaskocz znajomych orzeźwiającym smakiem lizaków lodowych Bellini!

Składniki na 10 porcji:

- ✓ 450 - 500 g dojrzałych brzoskwiń (około 4 średnie owoce), obranych ze skórki, bez pestek i pokrojonych,
- ✓ 3/4 filiżanki cukru kryształu,
- ✓ 2 - 1/4 łyżeczki świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- ✓ 1 - 1/2 filiżanki wina musującego Prosecco

1. Brzoskwinie, cukier i sok z cytryny wymieszaj w średnim rondelku. Doprowadź do wrzenia na dużym ogniu, zmniejsz ogień na średni i gotuj przez 10 do 15 minut, często mieszając, do czasu aż mieszanina zgęstnieje. Większość brzoskwiń rozgotuje się, pozostawiając nieco miękkich kawałków.

2. Przełóż mieszaninę do blendera i miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj Prosecco i miksuj przez chwilę, aż wszystkie składniki się połączą. Zostaw mieszaninę do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wstaw do lodówki i poczekaj, aż będzie całkiem zimna.

3. Podziel mieszaninę pomiędzy dziesięć foremek do lodów lub papierowych kubków o pojemności ok. 80 ml i mroź przez około 1 1/2 godziny, aż delikatnie stwardnieją. Włóż drewniane patyczki do lodów i mroź co najmniej przez 6 godzin lub dłużej, aż lizaki całkiem stwardnieją. Przed podaniem wyjmij lizaki z foremek lub zdejmij z nich papierowe kubki. Lizaki można mrozić do 3 dni.

Wskazówka! Ze względu na alkohol lizaki lodowe będą topnieć stosunkowo łatwo, dlatego należy je zjeść zaraz po wyjęciu z zamrażarki.