

OWIN



Owocowo-herbaciane lizaki lodowe o smaku sangrii

Koktajl owocowo-herbaciany Sangria w formie lizaków lodowych. Orzeźwiający, alkoholowy smakołyk.

Składniki:

1. 1 filiżanka niesłodzonej herbaty mrożonej,
2. 1 filiżanka białego wina,
3. 1/2 - 1 filiżanki syropu cukrowego (w zależności od tego, jak słodkie mają być lizaki),
4. 1 filiżanka pokrojonych świeżych owoców (w tym przepisie użyto truskawki, pomarańczę, kiwi i borówki).

Aby przygotować swój własny syrop cukrowy należy gotować 1 filiżankę wody z 1 filiżanką cukru kryształ, aż cukier się rozpuści. Przed dodaniem syropu do herbaty/wina należy go nieco schłodzić.

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni C.
2. W misce wymieszaj pokrojone w ćwiartki truskawki, ocet balsamiczny i cukier. Rozprowadź równo na blasze do pieczenia i piecz przez 20-25 minut lub do momentu, w którym sok z owoców zgęstnieje (ale nie przypali się). Wyjmij z piekarnika i schłódź do temperatury pokojowej.
3. Pieczone truskawki wraz z sokiem przetóż do robota kuchennego i miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Wymieszaj z czerwonym winem.
4. Uzyskaną mieszaninę zalej równo foremki aż po brzegi. Przed włożeniem patyczków do lodów mroź lizaki lodowe przez co najmniej 45 minut. Przed podaniem mroź przez kolejne 4-6 godzin do całkowitego zamrożenia.

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