

## Frambozen sorbet ijs en -float / Raspberry Sherbet and float



### **Boodschappenlijstje**

#### **Frambozen sorbet ijs**

500 gram frambozen (vers of bevroren)  
200 ml water  
200 gram suiker  
1 theelepel citroensap

#### **Frambozen float**

½ l bruisend water  
2-3 bolletjes frambozen sorbetijs  
60 gram verse frambozen  
**optioneel:** ijsblokjes

**Wanneer je frambozen uit de diepvries gebruikt haal ze dan ongeveer een half uur van te voren even uit de vriezer zodat ze iets kunnen ontdooien!**

### **Zo maak je frambozen sorbet ijs**

Doe het water en de suiker in een steelpan met dikke bodem.  
Zet dit op middelhoog vuur tot de suiker opgelost is.

Doe de frambozen in een blender en giet hier beetje bij beetje het suikerwater bij.  
Ondertussen meng je dit in de blender tot een glad mengsel.  
Tot slot doe je het citroensap erdoor.

Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er in 30 minuten ijs van.  
Doe het ijs in een bak en laat het (indien nodig) nog even opstijven in de vriezer.

### **Zo maak je een frambozen float**

Pureer de frambozen en schenk de puree in een glas.  
Doe er 2-3 lepels frambozen sorbet bij, in het glas.  
Vul aan met bruisend water en garneer met verse hele frambozen.

**Serveer de frambozen float met een rietje en een lange lepel**

## Frambozen sorbet ijs en -float / Raspberry Sherbet and float



### Shopping list

#### Raspberry sherbet

50g raspberries (fresh or frozen)  
200 ml water  
200 grams of sugar  
1 teaspoon lemon juice

#### Raspberry float

½ L sparkling water  
2-3 scoops of raspberry sherbet  
60g fresh raspberries  
**optional:** ice cubes

**if you use frozen raspberries, take them out of the freezer about half an hour in advance so that they can thaw slightly!**

### How to make raspberry sherbet

Place the water and sugar in a heavy-bottomed saucepan.

Place this over medium heat until the sugar has dissolved.

Place the raspberries in a blender and add the sugar water little by little.

In the meantime, mix this in the blender until a smooth mixture.

Finally, add the lemon juice.

Pour the mixture into the ice cream maker and make ice cream for 30 minutes.

Place the sherbet in a freezer container and let it firm up in the freezer (if necessary).

### How to make a raspberry float

Smash the raspberries and pour the raspberry puree in a glass.

Add 2-3 scoops of raspberry sherbet to the glass.

Fill it up with sparkling water and garnish with a few fresh, whole raspberries.

**Serve the raspberry floats with a straw and a long spoon**