



## MANGOSORBET MED MYNTE

### INGREDIENSER

- 100 g sukker
- 100 ml vand
- 3 modne mangoer, uden skind og i tern
- saften af 1 limefrugt
- en håndfuld mynteblade til pynt

### TILBEREDNING

1. Hold vand og sukker i gryden, og sæt den over ved høj varme. Rør i sukermassen, og bring den i kog. Skru ned for varmen, og lad den simre i 2-3 minutter, eller indtil sukkeret er opløst. Stil til side, og lad det køle helt af.
2. Kom mango, den kolde sukkersirup og limesaften i en blender, og blend massen helt fin.
3. Hæld mangoblandingen i blandeskålen, og stil skålen i fryseren i ca. 4 timer. Rør godt i blandingen hver halve time.
4. Arranger som scoops i dybe tallerkner. Pynt med mynte, og server!