



## Σπιτικό σορμπέ καρπούζι-καρύδα χωρίς ζάχαρη, χωρίς παγωτομηχανή

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά Χρόνος αναμονής: 8-12 ώρες**

Φυλάσσουμε το σορμπέ καλυμμένο στην κατάψυξη για 2-3 εβδομάδες.

### Υλικά:

600 γρ. καρπούζι (ζυγισμένο αφού το καθαρίσουμε από φλούδα & κουκούτσια)

[10 ml Slim fix](#)

150 ml κρέμα καρύδας

χυμό από ½ λάιμ

### Υλικά για το σερβίρισμα:

ξύσμα από ½ λάιμ

### Εκτέλεση:

- 1) Αφαιρούμε τη σάρκα του καρπουζιού με ένα κουτάλι προσέχοντας να μην τρυπήσουμε την φλούδα. Καθαρίζουμε τα κουκούτσια, κόβουμε τη σάρκα σε μικρά κομμάτια και την μεταφέρουμε σε ένα μπολ. Βάζουμε την φλούδα και το μπολ με το καθαρισμένο καρπούζι στην κατάψυξη για 6-8 ώρες.
- 2) Βάζουμε στο ψυγείο την κονσέρβα με την κρέμα καρύδας για τουλάχιστον 2 ώρες πριν ξεκινήσουμε το μαγείρεμα. Ρίχνουμε σε ένα blender το παγωμένο καρπούζι, το [Slim fix](#), την κρύα κρέμα καρύδας και τον χυμό λάιμ και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα μέσα στην φλούδα του καρπουζιού, καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 2 ώρες
- 4) Σερβίρουμε με ξύσμα λάιμ.