

Sorbet Cytrynowy:

Składniki:

- 200 ml wody
- 200 gram cukru
- 300 ml soku z cytryny
- czubata łyżka serka mascarpone

Z wody i cukru zagotować gęsty syrop. Odstawić go do lekkiego przestudzenia. Następnie dodać do niego sok z cytryny, wymieszać i na sam koniec dodać serek mascarpone. Całość dokładnie wymieszać, aż do rozpuszczenia. Wszystko wystudzić (bo syrop może jeszcze być lekko ciepły) i przelać do naczynia wcześniej schłodzonego już w zamrażalniku).

Sorbet cytrynowy

- sok z 4 dużych cytryn (ok. 200ml)
- skorka z dwóch cytryn (bez białych części)
- 150g cukru
- 400 ml wody
- ubite na pianę 1 białko
- ewentualnie kieliszek wódki

Zagotować wodę z cukrem i skórkami z cytryny, aż powstanie syrop. Przestudzić, zmiksować, i przefiltrować przez sitko. Następnie dodać przefiltrowany sok z cytryn i pianę i delikatnie wymieszać. Ewentualnie dodać kieliszek wódki. Wstawić do zamrażalnika, mieszając widelcem co pół godziny, aż powstanie konsystencja zmrożonego śniegu. Na początku białko nie wymiesza się dobrze z płynem, dopiero jak się zaczyna zamrażać. Podawać w wysokim kieliszku ze słomką lub uformować kulki.

Sorbet cytrynowy - składniki

- 8 średnich i 3 duże cytryny
- 40 dag cukru

Sorbet cytrynowy - sposób przygotowania

Cytryny dokładnie umyć, sparzyć i osuszyć. Z ośmiu średnich cytryn odkroić (i zachować) wierzchołki, a z drugiej strony zetnij czubki, aby można było ustawić cytryny pionowo. Wybierz łyżeczką miąższ, uważając, aby nie przebić dna cytrynowych czarek. Miąższ włóż do sitka i wyciśnij z niego sok. Z 2 szklanek wody i cukru ugotuj syrop. Odstaw do ostudzenia. Otrzyj skórkę z 3 dużych cytryn i wyciśnij z nich sok (razem z sokiem wyciśniętym poprzednio powinno być 375 ml). Sok i otartą skórkę zmiksuj z syropem i włóż do zamrażarki. Zanim masa całkowicie zamroźnie, wyjmij ją kilka razy i zmiksuj mikserem na najwyższych obrotach - powinna powstać ziarnista lodowa masa. W tym czasie zamroź też przygotowane cytrynowe czarki. Sorbetem napełnij wydrążone cytryny, przykryj odkrojonymi wierzchołkami i włóż jeszcze na 15 minut do zamrażarki. Przed podaniem udekoruj listkami melisy

Składniki:

- 3/4 szklanki soku z cytryny (jesli ktoś lubi, może dodać więcej)
- 2 łyżki stołowe tartej skórki z cytryny
- 1 szklanka drobnego cukru
- 2 1/2 szklanki wody
- 1 białko
- kilka listków świeżej mięty

Przygotowanie:

Do garnka wlewamy wodę i dodajemy cukier oraz startą skórkę z cytryny. Całość podgrzewamy kilka minut do momentu, aż cukier się rozpuści. Po wystudzeniu dodajemy sok z cytryny i dokładnie mieszamy. Naczynie przykrywamy i wstawiamy do lodówki na ok. 3 godziny. Następnie mieszankę miksujemy z białkiem tak, aby powstała jednolita masa. Przykrywamy i wstawiamy do zamrażalnika na ok. 3 godziny. Sorbet podajemy z przybraniem z listków świeżej mięty.

Składniki

- 8 cytryn,
- 25 dag cukru,
- 0,5 l wody,
- 1 białko.

Sposób przyrządzenia

Cytryny sparzyć wrzątkiem. Ściąć skórkę i posiekać ją bardzo drobno. Wycisnąć sok z wszystkich cytryn. Zagotować wodę z cukrem, wrzucić do wrzątku skórki z cytryn i gotować 5 minut. Zgasić płomień, płyn wystudzić. Ubić na sztywno pianę z białka. Syrop, pianę i sok cytrynowy wymieszać i wstawić na noc do zamrażalnika. Po wyjęciu przed podaniem skruszyć i utrzeć w mikserze.

Więcej... http://www.wikikuchnia.org/przepisy/Sorbet_cytrynowy#ixzz1tnLVJ6DQ

Skład:(na 6 porcji) (Pychotka.pl)

skórka z cytryny pokrojona w cieniutkie paseczki i w poprzek, aby uzyskać
malutkie kwadraciki
szklanka wody
pół szklanki cukru
pół szklanki soku z cytryny
pół szklanki wody mineralnej lub seltzer
1 białko sztywno ubite
1 dłuższy pasek/skręt skórki cytrynowej do dekoracji

Sposób przyrządzenia:

Wodę z cukrem i posiekaną skórką gotować 5 min., ostudzić. Połączyć uzyskany syrop z sokiem cytrynowym i wodą i zamrozić do konsystencji topniejącego śniegu/lodu (ok. 2 godz.) mieszając kilka razy. Wówczas wymieszać sztywno ubitą pianę. Mrozić dalej do zwartej konsystencji. Kształtować kulki lub łyżką i ozdabiać skrętem cytrynowym i listkami mięty. Używać należy naczyń płaskich i nie aluminiowych (szkła również nie polecam). Najlepiej tortownica lub blaszka do pieczenia (nie aluminiowa), gdyż masa sorbetu ma być w cienkiej warstwie. Należy kilka razy przemieszać szpatułką w czasie mrożenia, co 30-40 min. używając trzepaczki w kształcie gruszki lub szpatułki, aby grudki były małe i równomierne. Dobrze zrobiony sorbet ma być jak topniejący śnieg, ale zwarty i równomiernej konsystencji bez lodowych grudek. Można robić w maszynie do lodów, ale potem trzeba mrozić w

zamrażalniku. Sorbety mogą być owocowe, ziołowe/kwiatowe (rozmaryn, koperek, fiołki, róże i inne), jarzynowe (ogórek, pomidor, marchewka), owocowe z alkoholami, herbata, czekolada, suszonymi owocami itd.

Składniki:

na 6 porcji

- 7 cytryn
- niepełna szklanka cukru
- pół litra wody- najlepiej mineralnej niegazowanej
- 2 białka
- lampka likieru cytrynowego
- kilka listków mięty

Cytryny umyć i dokładnie sparzyć. Z jednej zetrzeć skórkę. Wrzucić ją do garnka z zimną wodą, dodać cukier i zagotować. Mieszać, by powstał gęsty syrop. Odstawić do ostygnięcia, a potem zmiksować blenderem i przecedzić. Z 6 cytryn ostrożnie ściąć górę i odłożyć. Wszystkie wydrążyć, miąż i sok przetrzeć przez sitko. Wymieszać z syropem. Białka ubić na pianę i delikatnie połączyć z masą. Na koniec dodać likier. Wymieszać. Masę, najlepiej w plastikowej misce, włożyć do zamrażalnika. Co pół godziny, do czasu aż zacznie marznąć, trzeba ją przemieszać. Potem zostawić na co najmniej 3 godziny do całkowitego zamrożenia.

Wydrążone skorupki cytryn także włożyć do zamrażalnika. Po zamrożeniu podawać w nich sorbet. Udekorować miętą.

SKŁADNIKI:

- 4 [cytryn](#)
- kilka liści [świeżej](#) mięty
- 60 g cukru
- pół szklanki [wody](#) niegazowanej

PRZYGOTOWANIE:

Wyciskamy sok z 4 cytryn a 1 myjemy i tniemy w plastry. Do garnka wlewamy wodę, dodajemy cukier i listki [mięty](#). Całość podgrzewamy do momentu aż [cukier](#) się rozpuści. Studzimy i wyjmujemy liście mięty. Do syropu dodajemy sok z cytryn i całość dokładnie mieszamy. Gotowy sorbet wlewamy do pucharków i zamrażamy. Deser dekorujemy plasterkami cytryny i miętą. Smacznego :)

Składniki:

- 1,5 szklanki wody
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego
- 1,5 szklanki soku z cytryny
- 2 łyżka miodu
- 2 łyżki skórki z cytryny
- szczypta soli

- Cukier wrzucamy do wody i gotujemy na małym ogniu do momentu jego rozpuszczenia.
- Następnie zdejmujemy garnek z gazu, dodajemy skórkę z cytryny i przykrywamy pokrywką.
- Czekamy około 15 minut i dodajemy sok z cytryny, miód i szczyptę soli.

- Kiedy naczynie wystygnie i wkładamy do zamrażarki.

Składniki

2 cytryny

szklanka wody

słodzik ja dałam 20 tabl w zależności od smaku

1/2 szkl wody mineralnej

1 białko ubite na sztywno

Zagotować skórki z cytryny pokrojone w kostkę lub starte na tarce jak kto woli ,gotować ok 5 min,dostodzić do smaku

ostudzić ,połączyć z miąższem cytryny

wodą zamrozić (2 godz)często mieszając

na końcu dodać ubite białko dalej mrozić pycha

Zdjęcie następnym razem ,bo wszystko natychmiast znikło skonsumowane przez całą rodzinę .

Pycha polecam 😊

Składniki:

- 10 cytryn
- 200 g cukru
- 2 białka
- 300 ml wody
- 100 ml likieru cytrynowego limoncello
- świeża mięta

Sposób wykonania:

1. Cytryny sparz. Z ośmiu odetnij czubki i wydrąż je łyżeczką. Usuń pestki, a sok i miąższ rozdrobnij blenderem.
2. Z pozostałych cytryn zetrzyj skórkę. W garnku zagotuj wodę, cukier, otartą skórkę i sok z miąższem. Wystudź, a następnie połącz z likierem i ubitą pianą z białek. Przelej do plastikowego naczynia i wstaw do zamrażalnika.
3. Zamrożony sorbet skrusz i rozdrobnij blenderem. Deser serwuj w wydrążonych cytrynach udekorowanych listkami mięty.

Składniki:

0.5 szkl. soku ze świeżych cytryn, 0.25 szkl. soku ze świeżych limet, 0.5 szkl. cukru, 3 łyżeczki żelatyny, 1 szkl. szampana, 1 cytryna.

Sposób wykonania:

Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Gdy spęcznieje, wlać 1 szkl. gorącej wody, dodać cukier i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż żelatyna i cukier się rozpuszczą. Ostudzić, połączyć z sokami owocowymi i szampanem, zamieszać, przelać do naczynia, w którym się będzie zamrażać, i wstawić do zamrażalnika na 3 h. Po wyjęciu ubić masę mikserem i ponownie zamrażać 2 h. Sorbet przed podaniem pozostawić na 15 min. w temp. pokojowej. Podawać w pucharkach, przybrany plasterkami cytryny.

Składniki:

- sok z 6 cytryn
- 4 białka
- 10 łyżek cukru pudru

Wyciśnijcie sok z cytryn i wstawcie go na chwilę do zamrażalnika, by zgęstniał. W międzyczasie ubijcie w misce białka na sztywną pianę i stopniowo dodawajcie cukier.

Na koniec nie przerywając mieszania, powoli wlejcie zmrożony sok. Przełóżcie masę do plastikowego pojemnika i mroźcie około 3 godzin.

Sorbet cytrynowy - składniki:

- cytryna - 4 sztuki
- białko - 1 sztuka
- woda - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka

Sorbet cytrynowy - sposób przygotowania:

1. Cytryny sparz. Z cytryn zetrzyj skórkę i wyciśnij sok.
2. W rondlu wymieszaj wodę, skórkę z cytryny i cukier. Podgrzewaj, aż cukier się rozpuści.
3. Następnie przelej do dzbanka i wystudź do temperatury pokojowej. Wymieszaj z sokiem z cytryny.
4. Płyn wlej do formy do ciasta, przykryj folią, po czym wstaw do lodówki na 3 godziny. Syrop zmiksuj z białkiem, włóż z powrotem do formy i przykryj folią.
5. Zamrażaj przez 3 godziny.

Składniki:

- 10 cytryn, - 40 ml. zimnej wody, - 40 dag cukru

Przygotowanie:

Cytryny umyć, sparzyć i osuszyć. Z ośmiu cytryn odkroić czapeczki, wydrążyć łyżeczką miąższ i przetrzec go przez sitko. Zimną wodę z cukrem doprowadzić do wrzenia i gotować ok. minuty. Odstawić do ostudzenia. Z pozostałych cytryn otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Sok i otartą skórkę połączyć z syropem i włożyć do zamrażarki na ok. 4 h. W tym czasie należy często mieszać sorbet aby się nie skwalil. Wydrążone cytryny także zamrozić. Sorbetem nappełnić cytryny i podawać.

Czas przygotowania ok. 5 h. Przepis na 5 osób.

SKŁADNIKI:

- * 200 g [cukru](#)
- * 4 cytryny
- * surowe [białko](#) z 1 jajka

PRZYGOTOWANIE:

Do rondla wsypujemy cukier i dolewamy 300 ml [wody](#). Stawiamy na średnim ogniu i doprowadzamy do wrzenia, co jakiś czas mieszając, żeby cukier się rozpuścił. W tak zwanym międzyczasie szorujemy starannie wszystkie cytryny. Z 2 z nich ścinamy skórkę (przy [pomocy](#) specjalnego nożyka) prosto do rondla z syropem, po czym gotujemy jeszcze ze 2 minutki. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystygnięcia, a kiedy wystygnie, wstawiamy do lodówki. Wyciskamy sok ze wszystkich [cytryn](#) i dolewamy do zimnego syropu. Teraz cedzimy wszystko przez gęste sitko, wlewamy do plastikowego pojemnika i wstawiamy na mniej więcej 4 godziny do zamrażalnika – aż sorbet na wpół zamarznie i będzie podobny do takiej marcowej lodowej brei, tylko o innym kolorze, zapachu i (zapewne) smaku. Przekładamy sorbet do malaksera i miksujemy, aż będzie gładki. Ubijamy widelcem jedno surowe białko, ale nie na sztywno, tylko do momentu, kiedy się spieni. Mieszamy dokładnie z sorbetem i przelewamy z powrotem do pojemnika. Znow wstawiamy do zamrażalnika na 4 godziny. Operację miksowania i wstawiania do zamrażalnika można jeszcze powtarzać, ale komu by się chciało... Sorbet i tak będzie dobry. Po więcej zapraszam na : <http://kuchnia-swiata.blogspot.com/>

składniki

4 cytryny (niepryskane)
150 g cukru + 1 łyżka
1/4 l wody mineralnej
1 białko

sposób przygotowania

Z wody i 150 g cukru gotujemy syrop, ok 5 min. Studzimy. W międzyczasie ścieramy z dwóch cytryn skórkę. Wyciskamy ze wszystkich cytryn sok. Łączymy ze sobą syrop, sok z cytryn i skórkę i wstawiam na ok 1 h do zamrażalnika. Jak trochę podmarznie, ubijamy białko na sztywno, na koniec dodając 1 łyżkę cukru, aby utrwalić pianę. Mieszamy podmrożony sok z białkiem. I umieszczamy w maszynie do lodów, dalej postępujemy tak, jak zaleca producent maszyny do lodów. W maszynie do muma zajmie nam kręcenie jakieś 40 min.

Składniki:

- 200 g cukru
- 4 cytryny
- surowe białko z 1 jajka

Sorbet cytrynowy - Opis przyrządzenia:

Do rondla wsypujemy cukier i dolewamy 300 ml wody. Stawiamy na średnim ogniu i doprowadzamy do wrzenia, co jakiś czas mieszając, żeby cukier się rozpuścił.

W tak zwanym międzyczasie szorujemy starannie wszystkie cytryny. Z 2 z nich ścinamy skórkę (przy pomocy specjalnego nożyka) prosto do rondla z syropem, po czym gotujemy jeszcze ze 2 minutki. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystygnięcia, a kiedy wystygnie, wstawiamy do lodówki.

Wyciskamy sok ze wszystkich cytryn i dolewamy do zimnego syropu. Teraz cedzimy wszystko przez gęste sitko, wlewamy do plastikowego pojemnika i wstawiamy na mniej więcej 4 godziny do zamrażalnika – aż sorbet na wpół zamarznie i będzie podobny do takiej marcowej lodowej brei, tylko o innym kolorze, zapachu i (zapewne) smaku.

Przekładamy sorbet do malaksera i miksujemy, aż będzie gładki.

Ubijamy widelcem jedno surowe białko, ale nie na sztywno, tylko do momentu, kiedy się spieni. Mieszamy dokładnie z sorbetem i przelewamy z powrotem do pojemnika. Znow wstawiamy do zamrażalnika na 4 godziny.

Operację miksowania i wstawiania do zamrażalnika można jeszcze powtarzać, ale komu by się chciało... Sorbet i tak będzie dobry.

PASSION FRUIT SORBET

Ingredients (serves 4)

- 170g can passionfruit pulp in syrup
- 1 cup caster sugar
- 1 eggwhite

 ADD THESE INGREDIENTS TO MY SHOPPING LIST

Method

1. Strain passionfruit syrup. Reserve syrup and seeds separately. Place sugar and 2 1/2 cups cold water in a saucepan over medium heat. Cook, stirring, for 5 minutes or until sugar has dissolved. Bring to the boil. Reduce heat to low. Simmer for 5 minutes or until slightly thickened. Transfer to a heatproof bowl. Stir in reserved syrup. Cool completely.
2. Pour into a 3cm-deep, 16cm x 26cm (base) slice pan. Cover with plastic wrap. Freeze for 3 hours or until almost firm.
3. Transfer to a food processor. Add eggwhite. Process until smooth. Pour into a 6cm-deep, 9cm x 19cm (base) dish or loaf pan. Stir in reserved seeds. Freeze overnight or until firm. Stand for 5 minutes before serving.

Passion Fruit Sorbet

Makes 4 1/2 cups

1 and 3/4 cups granulated sugar

2 cups water

2 1/2 cups frozen passion fruit puree, defrosted.

In a small saucepan, combine sugar and water and bring to a boil stirring until sugar is dissolved. Remove from heat and let cool completely.

Add in passion fruit puree and combine well. Pour into the base of your ice cream machine and freeze according to manufacturer's instructions. Transfer to an air-tight container and freeze for an additional 4 hours (or overnight) before serving.

Store in air-tight container in the freezer for up to 2 weeks.

Ingredients

- 2 cups water
- 1/4 cup caster sugar
- 1 tsp lemon zest
- 1/2 cup lemon juice
- 1/2 cup passionfruit pulp

Method

Place water, sugar and lemon zest in a heavy pot and boil for 10 minutes. Allow this to cool, then stir in the lemon juice and passionfruit pulp. Place in an icecream maker or churn by hand.

Churn every hour for a couple of hours, breaking up the solid crystals, then spoon into a plastic container and seal tight.

For the passion fruit sorbet

- 150ml/5fl oz water
- 150g/5oz [sugar](#)
- 12 [passion fruit](#), pulp and seeds
- squeeze [lemon juice](#)

Preparation method

1. For the passion fruit sorbet, place the water and sugar into a heavy-based pan and bring to the boil. Simmer for 5-10 minutes, until the mixture forms a thin syrup. Place the passion fruit pulp and seeds into a bowl, then pour over the sugar mixture and stir in the lemon juice.
2. Allow to mixture to cool slightly, then churn in an ice cream machine, according to the manufacturer's instructions. Transfer the sorbet into a freezable container and chill in the freezer until needed.

Raspberry Passionfruit Sorbet

Ingredients:

- 4 cups raspberries, fresh or frozen
- 1 cup passionfruit pulp/juice
- 3/4 - 1 cup sugar
- 3 tablespoons lime juice

Preparation:

1. Place raspberries, passionfruit, 3/4 cup sugar, and lime juice into a blender, and purée until very well blended.
2. Taste mixture for tartness, and add more sugar if necessary, blending well.
3. Strain mixture through a fine mesh sieve to remove the raspberry seeds.
4. Chill mixture if not already cold.
5. Pour mixture into an ice cream maker and freeze according to directions. Place sorbet in the freezer for 2-3 hours more to finish freezing completely.
6. If not using an ice cream maker, pour ingredients into a container and place in freezer for 30 minutes. Remove and stir well with a whisk.
7. Continue to freeze mixture, stirring well every half hour until sorbet is frozen to desired texture.

Ingredients

- 1/2 to 3/4 cup sugar, to taste
- 2 1/2 cups [passion fruit](#) juice
- 1/3 cup lime juice
- 1/2 cup papaya, small dice, for garnish
- 1/2 cup mango, small dice, for [garnish](#)
- Fresh mint sprigs, for garnish

- 1 splash [coconut](#) rum, optional

Directions

Combine the sugar, passion fruit juice, and lime juice, stirring until sugar is completely dissolved. Refrigerate until thoroughly chilled. Process in an [ice cream](#) maker according to the manufacturer's directions. Transfer to an airtight container and freeze until ready to serve.

Serve the [sorbet](#) in small bowls, garnished with the [papaya](#), mango, fresh mint and a splash of coconut rum, if desired.

--

SKLAD:  1 

- ½ cup passionfruit juice (use a strainer and spatula to drain the juice)
- ½ cup orange juice, freshly squeezed
- 1 tsp orange, zest
- 2 cups water
- ¼ cup caster sugar

1. Place zest, water and sugar in a pot and boil for 10 minutes. Allow to cool, then stir in the passionfruit and orange juice until well combined.

Fruit juice is naturally sweet so leave out the sugar for a healthy dessert option.

2. Place the mixture into a clean metal dish (a cake pan or slice tray works well), cover with cling wrap and freeze.
3. After 2 hours the mixture should have started to crystallise but if it hasn't, return it to the freezer until the edges of the mixture are frozen and the centre is slushy. Using a fork, beat the sorbet to make tiny crystals.
4. Return to the freezer. Repeat this 2-3 more times until the mixture has the consistency of a sorbet.
5. Serve with slices of fresh seasonal fruit.

INGREDIENTS:

Passionfruit - 10
Orange Juice (smooth, fresh) - 50mls
Egg White - 1
Caster Sugar - 150g

1. **Scoop out the edible fleshy part of the passionfruit** and place in a bowl. Discard the skins (unless you want to serve the sorbet in the skins!).
2. **Place the orange juice and caster sugar in a small pan.** Heat until the sugar has dissolved and a syrup is formed.
3. **Place the syrup and passionfruit into a food processor and whizz** until smooth. **Pass the mixture through a fine sieve**, removing any seeds and lumps of flesh.
4. **Beat the egg white** until stiff, and fold into the passionfruit mixture.

5. Place in the freezer for roughly 6 hours. After this time, re-process the mixture in your food processor. This removes any ice crystals that have formed. Return to the freezer for a further 6 hours. Repeat at least twice more, to make a smooth sorbet. (This process can be replaced by using an [ice-cream maker](#), or liquid nitrogen if you're Heston Blumenthal!)

6. Just before serving, lightly mash with a fork.

Passionfruit Sorbet

- 2 1/2 cups passionfruit juice
 - 1/2 cup sugar
 - juice of 1 lemon
 - 1 ounce vodka
 - pinch of salt
1. Combine the fruit juice, sugar and lemon in a saucepan over medium heat and stir until the sugar is dissolved.
 2. Remove from the heat, stir in the vodka and a pinch of salt. Transfer to a bowl, cover and refrigerate until completely chilled.
 3. Prepare the mixture in your ice cream maker, then transfer to an appropriate freezing receptacle.

Note: hold off on the sugar at first if your juice is pre-sweetened instead of fresh, as sweetness intensifies when frozen. Taste, and add as necessary. Do not omit the vodka, or the sorbet may turn granular and icy once frozen.

Vanilla Bean Ice Cream

- 1 cup whole milk
 - 1 cup heavy cream
 - 1 vanilla bean, split in half and seeds scraped
 - 1/2 cup sugar
 - 4 egg yolks
 - pinch of salt
1. Combine the milk, cream, vanilla and sugar in a saucepan over medium heat. Stir until the sugar is dissolved and the mixture starts to steam.
 2. In a separate bowl, whisk the egg yolks and salt until light and homogenous. Add a few tablespoons of the hot milk and stir vigorously. Incorporate the rest of the milk, little by little, to temper the eggs and prevent them from curdling.
 3. Return the mixture to the saucepan and cook, stirring often, until it thickens enough to coat the back of a spoon.
 4. Remove the vanilla pod and strain through a sieve into a bowl, then cover with plastic wrap and refrigerate until completely chilled.
 5. Prepare the custard in your ice cream maker.

To assemble the two flavors together: Remove the sorbet from the freezer. Find another, larger freezer container and either make alternating layers of sorbet and vanilla ice cream, while it is still soft, or pour all the vanilla ice cream into the container, plop a few pieces of the sorbet on top and streak it through the soft custard with a knife or chopstick. Freeze this all together for a layered/swirled, two tone flavor explosion! It's basically like a reverse creamsicle, which is brilliant, if you ask me. You will definitely have more sorbet than custard afterward. Life is just unfair sometimes. What to do, what to do...