

Ananas - Sorbet mit Erdbeerpüree

Kategorien: Dessert, Süßspeisen, Eis, Sorbett

Zutaten für: 6 Portionen

700	ml	Wasser
100	Gramm	Zucker
1		Ananas (ca. 1 kg)
500	Gramm	Erdbeeren (TK)
50	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und ungefähr 5 Min. sprudelnd kochen und abkühlen lassen. Den Strunk der Ananas abschneiden, die Ananas der Länge nach in Viertel schneiden und den harten Mittelteil herausschneiden. Das Fruchtfleisch großzügig von der Schale lösen, dann in nicht zu große Würfel schneiden und zusammen mit dem Zuckersirup im Mixer oder mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren.

Das Ananaspuree durch ein Sieb streichen und mindestens 3 Std. gefrieren lassen. Dabei zwischendurch ungefähr alle 20 Min. mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren, damit es eine feine Konsistenz bekommt.

Erdbeeren antauen lassen. Mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in vorgekühlte Gläser spritzen. Mit dem Erdbeerpüree anrichten oder das Erdbeerpüree separat dazu reichen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
:Pro Person ca. : 178 kcal
:Pro Person ca. : 748 kJoule