

## 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 ungefaehr 5 Min. sprudelnd kochen und abkuehlen lassen. Den Strunk der Ananas abschneiden, die Ananas der Laenge nach in Viertel schneiden und den harten Mittelteil herausschneiden. Das Fruchtfleisch grosszuegig von der Schale loesen, dann in nicht zu grosse Wuerfel schneiden und zusammen mit dem Zuckersirup im Mixer oder mit dem Schneidstab des Handruehrgeraetes puerieren.

Das Ananaspueree durch ein Sieb streichen und mindestens 3 Std. gefrieren lassen. Dabei zwischendurch ungefaehr alle 20 Min. mit dem Schneidstab des Handruehrgeraetes puerieren, damit es eine feine Konsistenz bekommt.

Erdbeeren antauen lassen. Mit Puderzucker und Zitronensaft puerieren. Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen und in vorgekuehlte Glaeser spritzen. Mit dem Erdbeerpueere anrichten oder das Erdbeerpueere separat dazu reichen.

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