

Ananas-Sorbet mit Erdbeerpüree

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Zitronensaft	3 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	100 ml
Feinkristallzucker	100 g
Ananas	1 kg
Erdbeeren	500 g

Zubereitung:

Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und ungefähr 5 Minuten sprudelnd kochen und abkühlen lassen.

Den Strunk der Ananas abschneiden, die Ananas der Länge nach in Viertel schneiden und den harten Mittelteil ausschneiden.

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 Ananaspüree durch ein Sieb streichen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Dabei zwischendurch ungefähr alle 20 Minuten 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.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-769-Ananas-Sorbet-mit-Erdbeerpueere.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at