

Ananassorbet auf Cranberry-Coulis

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Einweichen: ca. 2 Std.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 6 dl

Cranberry-Coulis

100g gedörrte Cranberrys

2 dl Wasser

2 dl Cranberry-Saft

1 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

1. Cranberrys im Wasser zugedeckt ca. 2 Std. einweichen.

2. Wasser abgiessen. Cranberrys mit Cranberry-Saft, Puderzucker und Zitronensaft mischen, pürieren.

Ananassorbet

1 Ananas

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

125g Puderzucker

Von der Ananas Krone und Stielansatz abschneiden, Fruchtfleisch in Schnitzteilen, Strunk und Schale wegschneiden (ergibt ca. 600g Fruchtfleisch). Einige schöne Blätter heiss abspülen, trocken tupfen, für die Verzierung beiseite legen. Ananas in Stücke schneiden, mit Vanillesamen und Puderzucker mischen, pürieren, Masse durch ein Sieb streichen.

Gefrieren: zugedeckt ca. 4 Std., Masse dabei 2–3-mal gut durchrühren.

Servieren: Cranberry-Coulis auf Tellern verteilen. Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, auf dem Coulis anrichten. Mit den beiseite gelegten Ananasblättern verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Person: 1g Fett, 2g Eiweiss, 74g Kohlenhydrate, 1288 kJ (309 kcal)



Hi
ist
erh
ers

Be