



Sorbet ananasowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lekki orzeźwiający sorbet ananasowy. Sprawdzi się w upalny dzień, albo na deser, kiedy spodziewasz się gości. Jest bardzo smaczny i efektowny.

Danie: **Deser,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ananasy odkrój od góry i z obu wydrąż miąższ.

Krok 2

Lód skrusz w blenderze, a następnie zmiksuj razem z wydrążonym miąższem.

Krok 3

Miksując, dodaj stopniowo sok z limonki oraz cukier puder.

Krok 4

Tak przygotowaną masę przełóż do pojemnika, a następne wstaw do zamrażarki na kilka godzin (2-4).

Krok 5

Miksuj zamrożoną masę co 30 minut (dzięki temu nie zrobią się grudki lodowe). Gotowy deser podaj w wydrążonych ananasach, udekoruj malinami i listkami mięty.

Składniki

- 2 świeże ananasy
- 3,5 szklanki lodu
- łyżeczka cukru pudru
- 4 łyżki soku z limonki
- garść malin do dekoracji
- listki mięty do dekoracji