



JERNEJ KITCHEN

ANANASOV SORBET

Ananasov sorbet je preprosta sladica, narejena iz samo treh sestavin. Je veganska, brez glutena in laktoze, a zelo slastna in hitro pripravljena.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 5 MINUT

ANANASOV SORBET

1 večji, zrel ananas

50 g sladkorja

2 žlici sveže iztisnjenega limetinega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

blender ali multipraktik

embalaža za zamrzovanje

PRIPRAVA VNAPREJ - ZAMRZNEMO ANANAS

Ananas olupimo, odstranimo morebitne črne pike ter sredico in narežemo na manjše kose. Prestavimo v zamrzovalno vrečko in postavimo v zamrzovalnik za vsaj 4 - 6 ur, oziroma do največ 2 meseca.

PRIPRAVIMO SORBET

Zamrznjen ananas damo v blender ali multipraktik. Dodamo sladkor in limetin sok ter premešamo v gladek sorbet, mešamo približno 5 - 8 minut, oziroma dokler ni sorbet kremast. Postrežemo takoj ali pa prestavimo v posodo in zamrznemo do uporabe.