Ananassorbet



Ingredienser

- ♥ 7 dl ananasmos (se tips)
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 75 g glukose (se tips)
- ♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Ha ananasmosen i en kjele sammen med sukker, glukose og sitronsaft. Varm opp blandingen under omrøring slik at sukkeret smelter.

Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen helt. Den må gjerne stå i kjøleskapet til dagen etter.

Ha ananasmosen i en iskremmaskin og la maskinen gå i 50-60 minutter til du får en myk og deilig ananassorbet.

Server sorbeten med en gang hvis du liker den myk, eller sett den i fryseren i 1-2 timer hvis du liker den fastere.

Hvis du ikke har iskremmaskin, går det også greit å ha ananasblandingen rett i en plastboks og sette i fryseren. Du bør imidlertid da røre rundt i blandingen hver halvtime, 4-5 ganger, i innfrysingsfasen for å hindre at det danner seg iskrystaller i sorbeten.

Tips

♥ I oppskriften står det at du skal bruke ananasmos. Dette lager du ved å mose ananas med en stavmikser. Bruk helst fersk ananas for best smak, men godt avrent hermetisk ananas kan også brukes.

♥ Hvis du ikke har iskremmaskin, går det også greit å ha ananasblandingen rett i en plastboks og sette i fryseren. Du bør imidlertid da røre rundt i blandingen hver halvtime, 4-5 ganger, i innfrysingsfasen for å hindre at det danner seg iskrystaller i sorbeten.

♥ Jeg bruker glukose i tillegg til sukker når jeg lager sorbet. Det gjør at sorbeten blir noe mykere i frossen tilstand. Glukose fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker, og får du ikke tak i det, kan du oppnå samme effekt med samme mengde hvit eller lysebrun sirup.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ananassorbet