

Ananas Fruchteis - wie vom Italiener



Nachdem das neue Erdbeereis (wie vom Italiener) so ein Genuss ist, wollte ich das mit Hawaii Ananas auch testen. Dankenderweise wurde es für mich von Andreas bilanziert und ich habe mich sehr gerne als Tester zur Verfügung gestellt. □

Was soll ich sagen. Eine Gaumenfreude. Wenn man beide dann noch in einer Schale kombiniert, braucht es sonst nix.

Reines Fruchteis, aber Cremigkeit wie ein Milcheis und ein wirklich angenehmer Schmelz auf der Zunge.

Ich liebe diese beiden Varianten. So nicht länger auf die Folter spannen und los geht es mit dem Rezept.

Zutaten für 1000:

440g Ananas püriert 40g Perfecto Minus 60g Sorbet Perfecto 275g Wasser 170g Zucker 3g Zitronensäure 12g Bindemittel 2,5g Cremosa Paste oder 4g Natural Cremosa

Zubereitung:

Vorbereitung: Eine frische Hawaii Ananas von der Schale befreien. Entweder man nimmt ein scharfes Messer, oder den Ananas Schneider den es so zu kaufen gibt. Ich habe das gleich mit einem Messer gemacht. Die gesamte Schale sowie den Strunk entfernen und notwendige Menge abwiegen, pürieren und beiseite stellen. Um sich einen Schritt zu sparen püriere ich gleich in dem Gerät in dem ich die Eisbasis fertigstelle.

--

Die restliche Ananas entweder auch gleich pürieren und einfrieren, daß gleich ausreichend für das nächste Mal etwas da ist, oder für den Eisbecher aufheben.

--

Trockene Zutaten abwiegen und mischen

--

Diese gleich mit dem Wasser zu dem Ananas Püree hinzufügen und alles 2min auf

höchster Stufe mixen. (Wer Natural Cremosa verwendet gibt das Pulver zu den trockenen Zutaten schon hinzu. Ich habe aber die Paste genommen)

--

Zum Reifen für ca 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

--

Bevor ich es in die Eismaschine gebe, kommt die Cremosa Paste hinzu und mixe es nochmals auf.

--

Dann in die Eismaschine geben und anschließend noch durchfrieren lassen.

--

P.S: Ich warte selten 24h. Mir schmeckt es meist am Tag der Zubereitung schon sehr gut. Mag an der Eismaschine liegen.