

Ananas-Variegato



Leckerer Ananas-Variegato Rezept für Eis. Das Variegato passt auch sehr gut um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.

Wie verwende ich das Ananas-Variegato im Eis?

Mit dem Variegato lassen sich diese tollen Eis Marmorierung machen. Damit sieht dein Eis nicht nur noch hinreißender aus, sondern verleiht ihm eine tolle fruchtige Note. Das fertige Eis wird schichtweise in einen Behälter gefüllt und zwischen jede Schicht wird Ananas-Variegato verteilt und wer mag, kann zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln. Ich empfehle für ein Eis mit einem Variegato, einen hohen Gefrierbehälter zu nehmen. Da es sich in flachen nicht gut Schichten lässt.

Hinweis zum Variegato:

- ✓ Wenn du ein gekauftes Ananas-Püree nutzen möchtest, sind paar Dinge zu beachten. Bei gekauftem Fruchtpüree ist oft extra Zucker zugesetzt. Sie haben meistens auch weniger Pflanzenfasern und sind dadurch oft flüssiger wie selbst pürierte Früchte. Daher musst du den Zucker reduzieren und die Menge an Fruchtpüree erhöhen. Evt. muss auch die Bindung mit dem Variegato-Perfecto evt. etwas erhöht werden, falls das gekaufte sehr dünnflüssig ist. Als kleine Orientierung, schau doch mal hier im Variegato-Grundrezept wie die Verhältnisse von selbst gemachten Püree zu gekauftem Püree etwa sind.
- ✓ Sollte dein Ananas-Variegato zu dick geworden sein, musst du einfach das nächste mal etwas Frucht gegen Wasser tauschen. Ich empfehle hier mit etwa 20 g Frucht gegen Wasser zu starten.
- ✓ Wenn dein Ananas-Variegato zu flüssig geworden ist, kannst du den Zucker gegen Variegato-Perfecto zu tauschen. Hier würde ich auch in Schritten von 20 g

starten.

✓ Das Ananas-Variegato heiß abfüllen, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält es sich ähnlich lange wie Marmelade.

✓ Nach der Zubereitung solltest du das Variegato mindesten 24 Stunden ziehen lassen.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Ananas-Variegato.

Das Ananas-Variegato passt sehr gut zu diesem leckeren Kokosnusseis...



zum Kokosnusseis

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 600 g:

270 g pürierte Ananas (frisch oder TK) 100 g Ananas in kleinen Würfel (frisch oder TK) 120 g Variegato-Perfecto 80 g Zucker 30 g Zitronensaft

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierte Ananas und Zitronensaft ca. 1 Min. aufkochen.-- Nun die 100 g Ananas-Stücke dazugeben und diese noch mal bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.