

Kiwi sorbet s ananasem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kokos 1 ks
- víno bílé 200 ml
- ananas 1 ks
- whisky 1 ks
- cukr 120 g
- kiwi 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Nový Zéland

Počet porcí: 1

Postup:

Kiwi oloupeme a nakrájíme na plátky. Do kastrůlku nalijeme 200ml vody, vmícháme cukr a povaříme. Přilijeme víno a vše svaříme na zhruba polovinu objemu. Přidáme kiwi a asi 2 minuty dusíme. Pak stáhneme z ohně a necháme vychladnout. Vychladlé kiwi rozmixujeme, nalijeme do formy na ledové kostky a dáme na několik hodin zmrazit. Zmrazené kostky nasypeme do plastového sáčku a opatrně rozdrťme pomocí paličky nebo válečku na malé kousky. Ty potom rozmixujeme na ledovou tříšť a ihned tvarujeme do misek. Sorbet doplníme plátkem ananasu, posypeme kokosem a přelijeme whisky.