Einfache Litchisorbet

Ein tolles veganes Rezept für ein erfrischendes Dessert: Das Litchisorbet zergeht förmlich auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h

Zutaten

1 kg	Litschis (frisch)
180 g	Zucker
0.5 l	Ananassaft
5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für das Einfache Litchisorbet die Litchis zuerst schälen, dann halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren und mit Zucker, Ananassaft und Zitronensaft mixen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. In einem Behälter für mindestens 6 Stunden in das Gefrierfach stellen und dabei gelegentlich umrühren. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zum Einfachen Litchisorbet schmeckt ein köstlicher Sekt oder Champagner.