

# Σορμπέ ανανάς, από τον Δημήτρη Σκαρμούτσο και το [dimitrisskarmoutsos.gr](http://dimitrisskarmoutsos.gr)!

## Υλικά

- 1 Ανανάς
- 3 κ.σ χυμό λεμονιού
- 200 γρ. ζάχαρη
- 250 ml νερό

## Διαδικασία

Σ' ένα κατσαρολάκι βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό και βράζουμε για 2'-3' μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει. Το βάζουμε κατόπιν στο ψυγείο να κρυώσει τελείως. Καθαρίζουμε τον ανανά και τον πολτοποιούμε στο μπλέντερ με το χυμό λεμονιού. Τις προσθέτουμε χωρίς στο κρύο σιρόπι και ανακατεύουμε καλά το μίγμα. Μεταφέρουμε το μίγμα σε μεταλλικό δοχείο με σκέπασμα και βάζουμε στην κατάψυξη για 3-4 ώρες, μέχρι να πήξει. Το βγάζουμε και το χτυπάμε με το μίξερ χειρός. Το ξαναβάζουμε στο δοχείο και αφήνουμε μέχρι να ξαναπαγώσει καλά. Σερβίρουμε σε παγωμένα ποτήρια και διακοσμούμε με φυλλαράκια δυόσμου.

<http://www.dimitrisskarmoutsos.gr/syntagi/168/Sormpe-ananas>