

Frozen Ananas-raspberry Pops / Frozen Pineapple-Raspberry Pops



Boodschappenlijstje

300 gram verse ananas, gepeld en in blokjes

150 gram verse of bevroren frambozen

2x 60 ml water

2x2 theelepels fijne suiker

houten lolliestokjes

vormpjes of bekertjes

aluminiumfolie

Zo maak je Frozen Ananas-frambozen Pops

Doe de ananas, 60 ml water en 2 theelepels suiker in de keukenmachine.

Mix tot alles gemengd is, verdeel het mengsel over de bekertjes.

Bedek de vormpjes met folie en steek de stokjes door het folie.

Zet ze in de vriezer tot het stevig is, in ongeveer 2 uur.

Doe frambozen, 60 ml water en 2 theelepels suiker in de keukenmachine.

Mix tot alles gemengd is en zeef de pitjes uit de frambozen puree.

Schep het frambozenmengsel over de ananasaag.

Bevries de ijsjes afgedekt, tot ze goed bevroren zijn, in ongeveer 2 uur.

Frozen Ananas-raspberry Pops / Frozen Pineapple-Raspberry Pops



Shopping list

300g fresh pineapple, cubed
150g raspberries, fresh or frozen
2x 60ml water
2x 2 teaspoons caster sugar
wooden pop sticks
molds or small cups
aluminum foil

How to make Frozen Pineapple - Raspberry pops

Place pineapple, 60 ml water and 2 teaspoons sugar in a food processor. Pulse until combined, divide the mixture among the molds. Top the molds with foil and insert the sticks through the foil. Freeze the mixture until firm, in about 2 hours.

Place raspberries, 60 ml water and 2 teaspoons sugar in the food processor. Pulse until combined and then sift the pips out of the raspberry mixture. Spoon the raspberry mixture on top of the pineapple layer. Cover the popsicles again and freeze them, until firm.