

Grüntee - Sorbet

Kategorien: Japan, Land Eis, Sorbet, Dessert

Zutaten für: 6 Personen

15	Gramm	Grüner Pulvertee (Matcha)
100	Gramm	Zucker
3/4	Ltr.	Mineralwasser

Anleitung:

Den Grüntee in eine Schüssel sieben. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 20 Sekunden kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, zwei Minuten warten, dann die sirupartige Masse ganz langsam und unter kräftigem Schlagen in einem dünnen Rinnsal in den Tee gießen. In einer Sorbetière fest werden lassen. Falls Sie solch ein Spezialgefäß für Sorbets nicht besitzen, können Sie die Masse im Tiefkühlfach erstarren lassen und anschließend im Küchenmixer zerkleinern und glattrühren. Dann wieder einfrieren und den Vorgang noch 2- bis 3mal wiederholen.