

Tee - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Ltr.	Wasser
125	Gramm	Zucker
12	Gramm	Vanillezucker
9	Gramm	Schwarztee
9	Gramm	Grüner Tee
25	Gramm	Minzeplätter
1		Vanilleschote
1		Zimtstange
1 1/2	Gramm	Ingwer
85	Gramm	Glykose
1 1/2	Blätter	Gelatiene
50	ml	Orangensaft
75	ml	Zitronensaft
100	Gramm	Sahne fl.
25	ml	Rum 40 %

Anleitung:

Wasser, Zucker erhitzen, Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Zimtstange, Ingwer, Glykose und Tee mit den Minzeplättern zugeben und 10-15 Min in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen.

Vanilleschote herausnehmen und Vanillemark ausschaben. Den Fond durch ein Haarsieb gießen, das Vanillemark wieder zugeben und die restlichen Zutaten und abkühlen lassen. Die Eismasse kurz mit dem Mixer mixen und in der Eismaschine gefrieren.