

Mango-Eistee Eis mit Minze



Mein Sommereis 2021 - Mango-Eistee Eis mit Minze

Auf gehts in den Sommer mit dem Mango-Eistee Eis mit Minze! Für den Sommer bin ich immer auf der Suche nach einem tollen und erfrischenden Eis-Kreation, die mich den Sommer über begleitet. In 2018 war es das Earl Grey-Zitrone Sorbet mit roten Pfefferbeeren. Mein begleiter für 2019 war das Zitronen-Basilikum Sorbet und im letzten Jahr 2020 war das sensationelles Erdbeer-Avocado Sorbet mein Dauerrenner.

Aus Eistee wird ein Eis

Auf die Idee bin ich durch unsere liebe Ramona aus unser Facebook-Eisgrupe gekommen. Sie hat bei Facebook ein Mango-Eistee mit Minze gepostet und sofort war mir klar, daraus mach ich ein Eis. Da ich schon öfter Tee in Eis verwendet habe, war mir klar, das wird ein tolles Eis-Rezept. Natürlich musste hieraus ein Sorbet gemacht werden, damit es die nötige frische mit bringt die ein Sommer Eis benötigt. Kurz darauf habe ich mich schon dran gemacht, aus der Mango-Eistee Variante ein Rezept zu schreiben.

Mehr als nur ein träumchen von Eis

Eines kann ich mit Gewissheit sagen, das Eis ist eines der geilsten Kombinationen, die ich je gegessen habe. Ich bin wirklich ein Eisliebhaber und auch schnell für neue Kombination zu begeister. Doch hier dieses Eis ist echt

unfassbar lecker. Ich habe wieder unser Cremosa in dem Eis verwendet. Das plus an Cremigkeit mag ich generell in keinem Fruchteis oder Sorbet mehr missen. Ich könnte jetzt noch viel um den heißen Brei reden, doch das müsst ihr einfach selbst mal ausprobieren. Ich habe für das Rezept Mango-Püree verwendet. Alternativ geht auch frische Mango, die sollte dann aber auch schön reif sein. Übrigens, gibts das Mango-Püree bald in unserem Shop.

Zutaten für 1000 g:

460 g Grüner-Tee (kalt) 225 g Mango oder 250 g Mango-Püree mit 10% Zucker (dann 25g vom Zucker weglassen) 120 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 177 g Zucker 3 g Zitronensäure Minzblätter ca. 5g Optional 2,5g Cremosa Paste oder 4g natura Cremosa #Version ohne Zucker# 480 g Grüner-Tee (kalt) 235 g Mango oder 260 g Mango-Püree mit 10% Zucker (dann 35g vom Xylit weglassen) 157 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 110 g Xylit 3 g Zitronensäure Minzblätter ca. 5g Optional 2,5g Cremosa Paste oder 4g natura Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. --

Die Mango, Tee und den trockenen Zutaten bei höchster Stufe 2 Min. mixen. --

Die Minzblätter dazu geben und noch mal kurz mixen bis schöne kleine Stück entstehe. Sie sollten nicht zu grob sein, aber auch nicht zu fein.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. --

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. --

Tipp: Ich verwende am liebsten die Cremosa Paste so entsteht für mich das perfekte Eis.