

## Earl Grey-Zitrone Sorbet mit roten Pfefferbeeren



Ein außergewöhnliches Earl-Grey-Zitrone Sorbet Rezept. In diesem Earl-Grey-Zitrone Sorbet Rezept verwende ich auch rote Pfefferbeeren. Das gibt diesem tollen Sorbet das gewisse etwas. Das Sorbet wird sensationell cremig und ist dabei nicht nur was für Teefreunde. Das Sorbet erinnert an eine Art Eistee als Sorbet.

### Zutaten für 1000 g:

555 g Earl-Grey Tee 150 g Zucker 178 g Sorbet-Perfecto 100 g Zitronensaft 17g Bindemittel-Perfecto 7 g rote Pfefferbeeren 1 Prise Salz #Zutaten für Tee# T 700 g Wasser T 7 g Earl-Grey Tee

### Zubereitung:

700 g kochendes Wasser mit 7g Earl-Grey Tee 10 min. zugedeckt ziehen lassen, danach Tee raus sieben.--

555 g Tee mit dem Zucker mischen und auf 80°C erwärmen (bis zum Sieden)--

Die restlichen trockenen Zutaten mischen (außer die roten Pfefferbeeren). --

Die trockenen Zutaten dazugeben (außer die roten Pfefferbeeren) und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-

Nun Die roten Pfefferbeeren und den Zitronensaft dazu geben kurz mixen und im Kaltwasserbad runter kühlen--

Den Mix mindesten 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.