

Grüner-Tee-Limonen Sorbet mit Ingwer und Minze



Ein phantastisches Grüner-Tee-Limonen Sorbet mit Ingwer und Minze. Sehr Sommerliches und cremiges Sorbet Rezept.

Zutaten für 1000 g:

580 g Grüner-Tee 130 g Limettensaft 180 g Zucker 150 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 20 g frischer Ingwer 6 g Minzblätter Prise Salz #Zutaten für Tee# 700 g Wasser 7 g Grüner-Tee

Zubereitung:

700 g kochendes Wasser mit 7 g Grüner-Tee 3 min. ziehen lassen.-- Alle trockenen Zutaten mischen (außer Ingwer und Minze).-- 580g Tee mit dem Zitronensaft mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben (außer Ingwer und Minze) und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Die Minze dazugeben und nochmal kurz mixen.-- Den Ingwer in dünne Scheiben schneide, dazugeben und das ganze nochmal durch rühren und mindesten 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Dann den Ingwer wieder raus nehmen und das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.