

Hibiskus-Limette Sorbet



Hibiskus-Limette Sorbet Rezept. Auch hier das Hibiskus-Limette Sorbet, ist wieder ein außergewöhnliches Tee Sorbet. der Hibiskus Tee verleiht dem Sorbet ein wunderschöne Farbe. Dabei gibt die Limette diesem Sorbet Rezept das besondere etwas. Das Sorbet wird wunderbar cremig und ist dabei nicht nur was für Teefreunde. Kurz gesagt, ein herrlich erfrischendes Tee Sorbet.

Zutaten für 1000 g:

570 g Hibiskus Tee 170 g Zucker 155 g Sorbet-Perfecto 85 g Limettensaft (alternativ geht auch Zitronensaft) 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz
#Zutaten für den Tee# 700 g Wasser 7 g Hibiskus

Zubereitung:

700 g kochendes Wasser mit 7g Hibiskus-Tee 10 min. ziehen lassen und danach Tee raus sieben und abkühlen lassen.-- Alle trockenen Zutaten mischen. -- 570 g Tee mit dem Limettensaft mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.