

## **Tropical Eistee Eis**



## **Das perfekte Sommereis- Tropical - Eistee Eis**

Es ist wieder so weit und ich darf dir ein super leckeres cremiges Eis-Sorbet Rezepte vorstellen. Liebend gerne, würde ich sagen, dass ich das Tropical - Eistee Eis allein kreiert hätte. Aber dem ist nicht so. Die Idee zu dem sagenhaften Sorbet hatte unsere Facebook Mitglied Lilly Mörker. Die liebe Lilly hatte dieses Rezept auf der Basis von unserem Mango-Eistee Eis einfach mal gemacht. Als ich das gesehen habe, war mir klar, dass Eis -Sorbet Rezept muss ich auch probieren und euch zur Verfügung stellen. Und schwupp die wupp hier ist es. Tropical, für mich ist dieses Wort immer wieder eine Verführung in den Süden, wo es schön warm ist. Aber mittlerweile haben wir die tropischen Temperaturen ja auch hier bei uns. Und was gibt es da Besseres als ein leckeres cremiges erfrischendes Tropical - Eistee Eis oder meinst du nicht.

## **Der Süden ist nah**

In dem Tropical - Eistee Eis habe ich leckere Früchte des Südens - Ananas, Mango und Passionsfrucht - genommen und mit grünem Tee kombiniert. Meiner Familie und mir schmeckt das Eistee Eis auch sehr gut mit einem Hauch Minze, aber das ist ja bekanntlich Geschmackssache. Eine geschmackliche Entführung in die Karibik ist garantiert.

Wenn du keine aromatische Ananas oder Mango hast, dann kannst du gerne auf unsere Eispaste „Ananas“ und auf unsere Mango Eispaste zugreifen und den Geschmack damit etwas unterstützen. Wie gesagt, es soll ja ein fruchtiges cremiges und leckeres Tropical - Eistee Eis werden und so kannst du mit den

Eispasten den Fruchtgeschmack so richtig aufputschen.

Leute, dieses tolle Sorbet ist genau das Richtige an heißen Sommertagen. Die fruchtige Kombination Ananas, Mango und Passionsfrucht ist ideal und beim Schleckern bist du vielleicht schon gedanklich im Urlaub oder in der Südsee, oder wo auch immer.

**Egal, wo du gerade bist - das Tropical - Eistee Eis macht Eis Träume wahr**

### **Zutaten für 1000 g:**

450 g Grüner-Tee (kalt) 110 g Ananas 70 g Passionsfrucht / Marajuja 60 g Mango oder Mangopüree von Ponthier 100 g Sorbet-Perfecto 20 g Perfecto-Minus 20 g Bindemittel-Perfecto 167 g Zucker 3 g Zitronensäure Optional Minzblätter ca. 5g Optional 5g Cremosa Paste #Version ohne Zucker# 477 g Grüner-Tee (kalt) 110 g Ananas 70 g Passionsfrucht / Marajuja 60 g Mango oder Mangopüree von Ponthier 150 g Perfecto-x 20 g Perfecto-Minus 20 g Bindemittel-Perfecto 110 g Xylit 3 g Zitronensäure Optional Minzblätter ca. 5g Optional 5g Cremosa Paste #Tipp# Wenn du keine aromatische Ananas oder Mango hast, dann kannst du gerne auf unsere Eispaste „Ananas“ und auf unsere Mango Eispaste zugreifen und den Geschmack mit 10g Eispaste je Sorte, etwas unterstützen. Dafür dann 5g Sorbet-Perfecto je verwendeter Sorte weglassen.

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen. --

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

Wer mag, kann jetzt Minzblätter dazu geben und noch mal kurz mixen bis schöne kleine Stück entstehen. Sie sollten nicht zu grob sein, aber auch nicht zu fein. Die Minze ist aber kein Muss--

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

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Tipp#

Wenn du keine aromatische Ananas oder Mango hast, dann kannst du gerne auf unsere Eispaste „Ananas“ und auf unsere Mango Eispaste zugreifen und den Geschmack mit 10g Eispaste je Sorte, etwas unterstützen. Dafür dann 5g Sorbet-Perfecto je verwendeter Sorte weglassen.