SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: kontakt@schluerf.de Tel: +49 (0) 30 - 28 47 00 68 Web: https://schluerf.de/



Sorbet mit Red-Berry-Tee & Beeren

Portionen: 1 Personen

Zutaten

500 ml Wasser

4 Packet(e) Red Berry Tee

300 g gemischte Beeren

150 g Zucker

1 Stück(e) Zitrone

Schritt für Schritt:

1. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und gießen Sie es über die Red-Berry-Tee-Beutel. Lassen Sie den Tee kräftig 8–10 Minuten ziehen, damit er ein intensives Fruchtaroma entwickelt. Entfernen Sie dann die Teebeutel und lassen Sie die Tee-Basis vollständig abkühlen. (Ein starker, gut aromatisierter Tee ist wichtig, damit die Sorbet-Basis später Geschmack hat.)

2. Wenn Sie frische Beeren verwenden, entstielen bzw. entkernen Sie diese. Geben Sie die Beeren in einen Mixer

oder eine Schüssel und pürieren Sie sie fein. Sollten Sie gefrorene Beeren nutzen, tauen Sie sie leicht an und pürieren sie dann ebenfalls.

3. Vermengen Sie das heiße Tee-Grundwasser mit Zucker und Zitronensaft, rühren Sie so lange, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Zitrone rundet die Fruchtaromen ab und sorgt für einen frischen Geschmack.

4. Gießen Sie die abgekühlte Tee-Zucker-Mischung zum Beerenpüree und vermengen Sie alles gut. Kosten Sie die Masse und süßen Sie gegebenenfalls bei, falls Sie ein süßeres Sorbet wollen.

5. Geben Sie die Masse in eine flache Schale ins Gefrierfach. Rühren Sie alle 30–45 Minuten kräftig mit einer Gabel oder einem Schneebesen um, bis eine gleichmäßige Sorbet-Textur entsteht.

6. Nehmen Sie das Sorbet etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach, damit es leicht anschmilzt und einfacher portioniert werden kann. Nach Belieben mit frischen Beeren oder Minze garnieren.