Feines Kaffeesorbet

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

Zutaten (4 Personen)

» 250g Zucker
» 100g gem. Bohnenkaffee
» 1 Blatt Gelatine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zucker und 750ml Wasser aufkochen und zugedeckt ca. 10min bei schwacher Hitze kochen lassen. Kaffee zufügen und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und ca. 10min ziehen lassen. Dann durch einen Kaffeefilter gießen.

2. Gelatine in kaltem Wasser ca. 10min einweichen. Gut ausdrücken und im warmen Kaffee unter Rühren auflösen. Sorbetmasse auskühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann in eine Metallschüssel füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren. Dabei alle ca. 30min die Masse mit einem Schneebesen kräftig durchrühren.

3. Sorbet etwas antauen lassen und mit einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Sorbet in vorgekühlte Gläser spritzen. Gläser bis zum Servieren in den Gefrierschrank stellen. Sorbet nach Belieben mit getrockneten Aprikosen und Schokoladendekor verziert servieren.

Nährwerte: 300kcal/E3g/F3g/KH63g pro Portion

angelegt am: 17.05.2003 Rezept-Nr: 312

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2025 M.Hennicke