

Rezept

Kaffee-Sorbet

Ein Rezept von Kaffee-Sorbet, am 19.04.2024

Zutaten

140 g brauner Zucker	1/2 TL gemahlener Kardamom
1/4 TL gemahlene Vanille	2 TL dunkles Kakaopulver
350 ml kalter, starker Kaffee	1 EL Zitronensaft
1 EL ganze Kaffeebohnen	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kardamom, Vanille und Kakaopulver unterrühren. Abkühlen lassen. Mit kaltem Kaffee mischen. Zitronensaft durch ein Sieb zugießen. In einer Metallschüssel abgedeckt ins Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 2 Std. die Mischung vom Rand aus durchrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein feinkristallines Sorbet gebildet hat. Das dauert je nach Höhe des Gefäßes 3-5 Std.
2. Kaffeebohnen grob zerkleinern. Übrigen Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Kaffeebohnenplitter zugeben und rühren, bis sie mit dem Karamell überzogen sind. Auf Backpapier abkühlen lassen und auseinander brechen. 30 Min. vor dem Servieren die Servierschalen kalt stellen. Das Sorbet darin anrichten, mit Kaffeebohnenplittern bestreuen.