

# 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> - ©2024 M.Hennicke