



Tekst i zdjęcie: **CzarnaHerbata** - Kuchcik (115)

## **Sorbet Earl Grey**

Pyszne lody z nutą herbaty.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Trudne

**Pora dnia:** Przekąska

**Liczba porcji:** dwie

### **Składniki:**

- cytryna, 1 szt.
- cukier, 18.5 dag
- białka, 2 szt.
- białe wino, 20 ml
- mięta pieprzowa, 1 szczypta
- herbata, 4 łyżecz.
- woda, 150 ml

### **Sposób przygotowania:**

Zaparzyć herbatę (np. liściastą Irving Earl Grey Royal) i po zaparzeniu (ok. 5 min) przelać do miski. Dodać parę kawałków cytrynowej skórki i parę listków mięty (wg smaku). Dodać cukier, zamieszać do rozpuszczenia cukru. Odstawić do wystygnięcia, po czym wlać wino. Przelać do naczynia do lodów, zamknąć, uszczelnić i zamrażać 1-1,5 godziny aż do uzyskania lodowej papki. W mikserze wymieszać sorbet z połamanymi lodowymi kostkami. W osobnej misce ubić na sztywno białka, wlać sorbet do miksera i ucierać, aż do uzyskania jednolitej masy. Gotową mieszankę zamrozić (ok. 1 godz.) i ponownie przelać do miksera, krótko wymieszać, przelać do miski i zamrażać do zupełnego stwardnienia. Przygotować watę cukrową. Wymieszać cukier z wodą w rondelku i podgrzewać powoli, aż się cukier rozpuści, a następnie doprowadzić do wrzenia i szybko gotować bez mieszania, aż syrop osiągnie 150C. Używając dwóch dużych widelców, szybko nabierać gęstniejący syrop, wyciągać nici cukrowe, zawieszając je na drewnianej łyżce. Przygotowana wata cukrową wstawić do chłodziarki i chłodzić przez 6 godzin. Nakładać zamrożony sorbet łyżką na półmisek i udekorować cukrową watą. Można też podawać sorbet z delikatnymi wafelkami.

