AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

SORBET MIT SCHOKOLADE UND PORTER BIER



Rezept: Linda Lomelino. Lomelinos Eis. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Bier als Glace-Zutat klingt fremd. Mit den Röstaromen des dunklen Porter Biers und der Schokolade begegnen sich zwei unterschiedliche Aroma-Welten: ein Geschmackserlebnis.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 dl	Wasser	1 Pr	Salz
80 g	Zucker	75 g	Zartbitterschokolade
4 EL	Kakaopulver, ungesüsst	1 dl	Porter Bier
		1 TL	Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Zucker, Kakao und Salz in einem Topf aufkochen und rühren bis sich der Kakao aufgelöst hat. Vom Herd nehmen.
2. Die Schokolade grob hacken, in den Topf geben und erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Bier und Vanillextrakt einrühren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.
3. Das Sorbet in der Glacemaschine gefrieren.