

Softeis mit Matcha-Tee



Zutaten für 4 Personen

- 2 Liter Bio-Milch
- 3 dl Rahm
- 100 g Zucker
- 150 g Mascarpone

Als Alternative können Sie 500 g Fior di latte von Giolito nehmen.

- 2 grosse Bio-Orangen
- 100 g Kandiszucker, unraffiniert
- 40 g Bio-Ingwer
- 50 ml Wasser
- 2 g Matcha-Tee

Vorbereitung

Milch und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Den Mascarpone hinzufügen und nochmals vorsichtig aufkochen. Die Milch-Zucker-Mascarpone-Mischung abkühlen lassen.

Den Rahm halbstreif schlagen und unterziehen, sobald die Milchmischung abgekühlt ist. In der Glacemaschine gefrieren lassen. Die Orangen halbieren und mit einem Zitrusfrüchtemesser das Fruchtfleisch herauslösen. Die Orangenschalen 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Kandiszucker-Sirup: Kandiszucker mit Wasser und fein gehobeltem Ingwer aufkochen, mixen und durch ein Sieb passieren. Den Kandiszucker-Ingwer-Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen.

Zubereitung

Die cremige Softeismasse in die Orangenschale füllen und mit einem Metallspatel glatt streichen. Den Matcha-Tee durch ein feines Sieb über das Softeis stäuben. Den Kandiszucker-Ingwer-Sirup nach Gusto dazu reichen.