**Teesorbet**

1 ½ Blatt Gelatine

125 g Zucker

15 g Vanillezucker

9 g Schwarzer Tee

9 g grüner Tee

25 g Minzblätter

1 Stk. Vanilleschote

1 Stk. Zimt

1 ½ g eingelegter ingwer

85 g Glukose

50 ml Orangensaft

75 ml Zitronensaft

100 g Sahne

25 ml Rum

* Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
1. Wasser mit Zucker und Vanillezucker aufkochen und vom Herd ziehen.
* Schwarzer und grüner Tee mit den Minzblättern, Vanille, Zimtstangen und Ingwer und er Glukose in das Wasser einrühren. Die Flüssigkeit zugedeckt 8-10 min ziehen lassen (nicht kochen!) Danach alles durch ein Sieb gießen.
* Die ausgedrückte Gelatine, Orangen- und Zitronensaft unterrühren. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist die ungeschlagene Sahne und den Rum hinzufügen und im Pacojet Becher frieren.