

Iste

Læskende iste med massere smag af te.



Før du går i gang

Ingredienser

10-15g Sukker
1l Vand
50-100g Sort Te
1 Citron

Udstyr

1 Skarp kniv
1 Skærebræt
1 Stor beholder m. låg
1 Grydeske
1 Rent viskestykke
1 Stor skål
1 Si eller sigte
1 Gryde

Fremgangsmåde

Forberedelse (Sukkerlage)

Begynd med at bringe vandet i kog ved fuld varme. Når vandet koger, tilsættes sukkeret.

Herefter skal vandet koge op igen, til sukkeret er opløst.

Når sukkeret er opløst, slukkes varmen. Husk at røre godt rundt så sukkeret bliver opløst og ikke brænder fast i bunden.

Lad herefter sukkerlagen stå i gryden.

Iste

Find den te frem du vil lave iste af, herefter skruer du let op for gryden hvori du har din sukkerlage. Når vandet simrer, tilsætter du teen og lader den simre i ca. 20 minutter, herefter slukker du for varmen og lader teen trække i ca. 10 minutter.

Når teen har trukket i 10 minutter, skal den sigtes igennem en si dækket af et klæde. Herefter tilsættes citron. Du kan enten sætte gryden i køleskabet, eller hælde det på en beholder. Herefter skal teen trække godt 24 timer i køleskabet.

24 timer senere er din iste nu klar til servering – husk, at den nydes bedst over is.

