Zitronen und Minzensorbet von DIEküche

Mengen für 51 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/16048/zitronensorbet?startAuto1=4

3.19 Liter Wasser	
1.91 kg Zucker	Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. kochen, auskühlen.
25.5 Stück Zitronen	Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
51 g Ingwer	Ingwer fein reiben mit der Zitronenschale und -saft sowie aufgefangenem Zitronensaft zum Sirup giessen. Gefrieren Zitronensirup in eine weite Chromstahlschüssel giessen, ca. 3 Std. gefrieren, dabei 4-mal gut durchrühren. Glace in die gefrorenen Zitronenschalen füllen, nochmals ca. 2 Std. gefrieren. Mit den Zitronendeckeln servieren.
510 g Minze (frisch)	