Iste med sitron



Ingredienser

♥ 2 liter kokende vann
♥ 4 teposer
♥ 4 ss sukker
♥ 2 sitroner
- -
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Kok opp vann og hell vannet på en plastmugge eller lignende som tåler varmen. La noen teposer trekke i det varme vannet.

Smak også til med sukkeret mens vannet er varm, for da løser sukkeret seg opp raskere.

Når den ferdige teen er trukket og søtet, lar du den avkjøle seg. Avkjølt iste kan du deretter helle på glasskanne.

Server med isbiter og sitronskiver.

Tips

♥ Det er selvsagt en smaksak både hvor sterk man liker isteen og hvor søt man vil ha den. Her må man bare komme frem til det man liker best selv. Mengdene jeg har angitt var passe for min smak. Husk at teen blir tynnet ut når du serverer den med masse isbiter, så derfor bør den ikke være for svak. Samtidig må ikke teposene trekke så lenge at isteen blir bitter.

♥ Sukkeret må løses opp i vannet mens det fortsatt er varmt for å unngå sukkerkorn. Synes du den kalde isteen er for lite søt for din smak, kan den søtes med sukkervann som du koker for seg selv og tilsetter i etterkant (bruk da 50/50 vann og sukker).

♥ Det går fint å lage iste med sukkererstatning/søtningsmiddel i stedet for vanlig sukker hvis man ønsker en kalorifattig drikk.

♥ Sitronskivene gir deilig smak synes jeg, men kan selvsagt sløyfes. Ønsker du sterk sitronsmak, kan du la sitronskivene trekke i isteen i minst 1 time før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iste-med-sitron