Rezept

Espresso-Granita mit Schuss

Ein Rezept von Espresso-Granita mit Schuss, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Vanilleschote
- **250 ml** frisch gebrühter Espresso
- **8 cl** Whiskey-Sahnelikör (z. B. Baileys)
- **50 g** Zucker
- **100 g** Sahne
- **4 TL** Haselnusskrokant (ersatzweise dunkle oder weiße Schokoladenraspel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 13 g F, 2 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark, Zucker und warmen Espresso verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Die Mischung in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 6 Std. gefrieren lassen. Dabei zweimal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren und die Eiskristalle zerstoßen, sodass eine grobe Kristallstruktur entsteht.

3. Die Sahne in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Granita auf vier hohe Gläser verteilen. Jeweils mit 2 cl Likör übergießen und einen Klecks Schlagsahne daraufsetzen. Mit je 1 EL Krokant bestreuen und sofort servieren.