

Rezept

Kaffee-Granité mit Vanillesahne

Ein Rezept von Kaffee-Granité mit Vanillesahne, am 25.04.2024

Zutaten

400 ml frisch gekochter Espresso	100 g Zucker
2 TL Zitronensaft	120 g Sahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	3 EL Sambuca (Anislikör, nach Belieben)
30 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)	1 Gefrierbox mit Deckel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Den gekühlten Espresso in eine längliche Gefrierbox mit Deckel (ca. 1 l Inhalt) füllen und tiefkühlen. Nach ca. 1 Std. die Masse mit einer Gabel durchrühren. Diesen Vorgang noch viermal wiederholen. Das Granité insgesamt ca. 8 Std. gefrieren lassen. Die Serviergläser ebenfalls mindestens 30 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

3. Die Sahne mit dem Vanillezucker und nach Belieben dem Sambuca steif schlagen. Das Kaffee-Granité ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Mit einem Löffel von der Oberfläche Granité dünn abschaben und in die geeisten Gläser schichten. Die geschlagene Vanillesahne darauf verteilen. Die Schokolade mit dem Sparschäler in feinen Spänen über die Sahne hobeln. Das Kaffee-Granité mit Vanillesahne und Schokospänen sofort servieren.