

Grands Crus Rezepte

FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNISSE

Granita

di caffè



Zubereitungszeit: 10 Minuten (+4 Std. im Tiefkühler)

Schwierigkeitsgrad: schwierig

Für 6 kleine Gläser à 180 ml:

- 15 Kapseln Lungo Forte (15 x 40 ml)
- 60 g weisser Staubzucker

Die 60 cl Kaffee in eine Schüssel geben und den Zucker darin auflösen. Die Mischung in einem Behälter abkühlen lassen, der in den Tiefkühler passt (z.B. in einer Cake-Form). Drei Stunden gefrieren lassen und anschliessend das sich bildende Eis mit einer Gabel zerstossen. Wieder in den Tiefkühler stellen und das Eis alle 15 Minuten nochmals zerstossen, bis der gezuckerte Kaffee nach etwa einer Stunde vollständig gefroren ist. Die Mischung vor dem Genuss ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Eiskristalle etwas weicher werden. Die Granita nochmals mit einer Gabel durchmischen und in kleinen vorgekühlten Gläsern servieren.



Empfohlene Accessoires
Lungo Essenza Tasse
aus dem Katalog 2010.