

Granita di Caffè



Zutaten

- 500ml Espresso
- 5 Esslöffel Zucker (je nach Belieben)
- 200ml Schlagobers (optional)

Zubereitung

- Zuerst den Kaffee zubereiten und in eine Schüssel füllen. Zucker dazugeben und abkühlen lassen. Hinweis: Der Kaffee sollte etwas stärker gesüßt werden, damit er auch im gefrorenen Zustand süß schmeckt.
- Wenn der Kaffee ausgekühlt ist, dann den Kaffee in den Tiefkühlschrank geben.
- Genauso wie bei der Granita di Limone die Masse in kurzen Abständen umrühren, sodass sich Eiskristalle bilden können.
- Nach ca. 3 bis 4 Stunden hat die Granita di Caffè die richtige Konsistenz.
- Je nach Belieben Schlagobers steif schlagen, das Granita di Caffè in ein Glas geben und das Schlagobers als Topping hinzugeben.

Quelle: <https://www.ichkoche.at/granita-di-caffe-rezept-98635>



@DAISIESANDGLITTER

www.daisiesandglitter.com | info@daisiesandglitter.com