

Italienische Rezepte

Granita Di Caffè Gefrorener, Gesüßter Espresso

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen

1 Kanne Espresso-Kaffee 8
-Tassen

3 Zucker
200 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus 4 Stunden Gefrieren)

Man bereite eine Kanne Espresso-Kaffee. Die Wahl der Kaffeesorte hat bei diesem Rezept erstaunlich hohen Einfluss auf den Geschmack - sonst werden ja kaum andere Zutaten verwandt. Den fertigen Espresso gieße man zum Abkühlen in das vorgesehene Gefäß und rühre den Zucker darunter. Der Kaffee soll recht stark gesüßt sein, damit er auch in gefrorenem Zustand lecker schmeckt.

Ist der Espresso abgekühlt, stelle man ihn zum Gefrieren in das Eisfach des Kühlschranks. Es reicht hierbei sogar ein *-Sterne-Fach, dann dauert das Gefrieren nur etwas länger.

Während des Gefrierens sollte man ab und zu in dem Behälter rühren, damit kein massiver Eisblock entsteht. Ist die Masse fest(er), stochere man planvoll mit einem Messer in dem Gefäß herum. Der Plan ist, eine grob zerhackte Kaffee-Eismasse herzustellen. Zwischendurch ruhig noch mal abschmecken, ob es süß genug ist, wenn nicht, kann man auch jetzt noch nach süßen.

Nach 3 - 4 Stunden ist der Espresso gut "gekörnt". Vor dem Servieren schlage man in einem Mixerbecher die Schlagsahne steif und stelle 4 Trinkgläser mit breiter Öffnung bereit. Dann verteile man das Granit auf die 4 Gläser und gebe auf jedes Glas einen Schlag Sahne. Eignet sich hervorragend als Dessert in einem Menü, da man es bereits am Abend vorher vorbereiten kann.