

# Kaffee-Granita mit Amarettini

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

## Zutaten (4 Personen)

- » 80g Zucker
- » 400ml Espresso
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 100g Schlagsahne
- » Amarettini

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

### Zubereitung

- 70g Zucker mit 125ml Wasser aufkochen
- 1min sprudelnd kochen lassen
- 350ml Espresso zugeben
- Vanilleschote längs aufritzen, Mark herausschaben
- Mark und Schote zum Kaffee geben
- alles abkühlen lassen
- Mischung durch ein Sieb gießen
- Kaffee in einer Metallschale 2 Stunden tiefkühlen
- zwischendurch alle 30min durchrühren
  
- Sahne mit restlichem Zucker und 2cl Espresso halbsteif schlagen
- Granita mit Sahne und Amarettini servieren

Nährwerte: 160kcal/E0g/F8g/KH21g pro Portion

angelegt am: 15.09.2010

Rezept-Nr: 2352

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke