# 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