

Campari-Himbeer-Granité

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1.5 dl Wasser
60 g Zucker
0.5 dl Zitronensaft
500 g Himbeeren
1.5 dl Campari
6 Kugeln Vanilleglace, ersatzweise
Fior-di-Latte-Glace

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.
1 Person: Zubereitung in
Kleinstmenge nicht möglich.

Info

Pro Portion
2 g Eiweiss
4 g Fett
34 g Kohlenhydrate
208 kKalorien
871 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

1 Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auskühlen lassen.

2 150 g Himbeeren beiseitestellen. In einem hohen Becher die restlichen Beeren mit dem Zuckersirup und dem Campari pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen.

3 Das Himbeerpüree in eine flache, weite Form giessen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei nach 1 Stunde Anfrierzeit die Eiskristalle, die sich dem Rand entlang bilden, mit einer Gabel zur Mitte schaben. Wieder in den Tiefkühler geben. Auf diese Weise nun alle 30 Minuten die Eiskristalle in die Mitte schaben, bis alle Flüssigkeit gefroren ist. Am Schluss sollen die Eiskristalle so trocken sein, dass sie nicht mehr aneinander kleben, sondern locker auseinanderfallen.

4 Zum Servieren je 1 Kugel Glace in vorgekühlte Gläser geben, dann die Himbeeren und zum Schluss das Granité darauf verteilen. Das Dessert sofort servieren.