

## Carajillo-Granitee

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Gefrieren: ca. 7 Std.  
ergibt ca. 5 dl

- |  |   |
|--|---|
| 5 dl <b>starker Kaffee</b> , heiss                     | in eine weite Chromstahlschüssel giessen  |
| 3 Esslöffel <b>Zucker</b>                              | beigeben, rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen   |
| 4 Esslöffel <b>Brandy</b> oder Cognac                  | beigeben, gut verrühren, zugedeckt ca. 7 Std. gefrieren, dabei 3–4-mal Eiskristalle vom Gefässrand kratzen, darunter rühren |
| ½ <b>unbehandelte Zitrone</b> , nur abgeriebene Schale |   |

### Kaffeebohnen im Schokolademantel

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Kühl stellen: ca. 45 Min.

- |   |   |
|---|---|
| 50 g <b>dunkle Schokolade</b> (z. B. Crémant), fein gehackt | in einer dünnwandigen Schüssel im heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen  |
| 20 g <b>Kokosfett</b>                                       | beigeben, kurz weiterrühren, Schüssel herausnehmen  |
| 50 g <b>Kaffeebohnen</b>                                    | beigeben, mischen, bis die Kaffeebohnen mit Schokolade überzogen sind. Ein feinesmaschiges Gitter auf ein Backpapier stellen, Kaffeebohnen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf dem Gitter verteilen, trocknen. Ca. 45 Min. kühl stellen.<br><u>Haltbarkeit:</u> zugedeckt im Kühlschrank 1 Woche |

**Servieren:** Granitee in 4 vorgekühlte Tassen verteilen, mit Kaffeebohnen im Schokolademantel verzieren, sofort servieren.

### **Tipp**

Statt Kokosfett 1 Esslöffel Sonnenblumenöl verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:** Carajillo\*-Granitee 2 Wochen im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

**Pro Person:** 7 g Fett, 2 g Eiweiss, 16 g Kohlenhydrate, 705 kJ (168 kcal)

\* Carajillo ist ein spanischer Espresso mit einem Schuss Brandy, oft auch mit einem Stück Zitronenschale. Der Brandy wird in einer vorgewärmten Tasse angezündet, mit heissem Kaffee übergossen und mit Zucker gesüsst.

