

Erdbeer-Granité

Für 2 Portionen

200 g frische Erdbeeren 3-4 EL Puderzucker 100 ml Bitterorangenlikör
1 EL Vanillezucker 200 ml Schlagsahne

Die Erdbeeren mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, mit Puderzucker, Vanillezucker und Grand Marnier (bzw. Limettensaft) abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Erdbeersauce fünf Millimeter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Millimeter hoch Sauce füllen und diese weitere dreißig Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Den Vorgang wiederholen, bis die Erdbeersauce aufgebraucht ist. Das Granitée dann für mindestens zwei-einhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die Schlagsahne cremig aufschlagen (gegebenenfalls mit etwas Puderzucker oder Vanillezucker abschmecken) und in zwei Dessertschälchen verteilen. Das Granitée aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels lange Bahnen von der Oberfläche abschaben, auf der Sahne anrichten und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2014