ZUTATEN

GRANITA
500ml Wasser
20g Zucker
300ml Rosen-Litschi Sirup
(z.B. von Spitz)
1/2 Zitrone
200ml Wodka

DEKO
20g Zucker
2EL Rosen-Litschi Sirup (z.B. von Spitz)

ROSEN LITSCHI GRANITA

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Für den Deko-Rand, Zucker und Sirup gut vermischen und den Rand von 4 Martini Gläsern rundherum darin eintauchen. Trocknen lassen

2. Für die Granita warmes Wasser mit Zucker vermischen, bis letzterer sich aufgelöst hat. Sirup, Saft einer halben Zitrone, sowie Wodka zufügen, vermischen und alles in eine flache Auflaufform gießen. Für 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen

3. Nach der ersten Kühlzeit die angefrorene Masse mit einer Gabel verrühren und abermals für 3 Stunden gefrieren lassen

4. Martini Gläser bereitstellen und Granita ein letztes Mal umrühren. Anschließend auf die Gläser verteilen und mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN