

Granita kawowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżeczek cukru kryształu	kilka
łyżki likieru kawowego albo cytrynowego	4
ml śmietany kremówki 30-36%	100
odrobina kawy rozpuszczalnej albo kakao	do posypania:
espresso	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawa powinna być dobrej jakości i napar musi być mocny, najlepiej z ekspresu żeby nie było fusów. Ilość cukru w/g własnego smaku, ja dałam o 4 łyżeczki na szkl. naparu, można dać więcej lub mniej... Napar należy ostudzić i wlać do dość szerokiego i płaskiego naczynia ze szczelną pokrywką - im większa powierzchnia zamarzania tym szybciej uzyskamy pożądany efekt. Naczynie wstawiamy do zamrażalnika na min. 1 godz.. Po tym czasie wyjmujemy i rozdrabniamy zamarzniętą lekko powierzchnię - najlepiej robić to widelcem - pojemnik wstawiamy z powrotem do zamrażalnika. Operację zamarzania i rozdrabniania powtarzamy kilkakrotnie aż z całego płynu powstaną nam gruboziarniste kryształki - taki jakby zeszkrobany szron. Trudno podać dokładny czas - to zależy od naczynia i możliwości zamrażalnika. Kiedy mamy już gotową granitę, ubijamy śmietankę na sztywno. Nakładamy porcje granity do przezroczystych kieliszków, pucharków albo szklaneczek...polewamy każdą porcję 1 łyżką likieru, ozdabiamy kleksem białej śmietany i oprószamy odrobiną kawy lub kakao. Podajemy natychmiast, zanim się roztopi. Kawę możemy zaparzyć z dodatkiem kardamonu lub cynamonu.