



## Kaffee Granita



### Zutaten:

700 ml Wasser  
140 g Kaffee  
200 ml Schlagsahne  
2 TL Puderzucker  
30 g Schokolade (geraspelt)



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS in  
liebesapfelrot, 4,8 L



Bialetti Kaffeebereiter  
French Press



KitchenAid Shave Ice-  
Vorsatz



Espresso- und  
Cappuccinolöffel von  
Cilio



La Rochère  
Dessertschale Ouessant,  
6er-Set



Microplane Extragrob-  
Reibe Gourmet



ASA Dessertteller coppa  
kuro

1

Cold Brew Kaffee mit der Cold Brew Kaffeemaschine oder einer French Press zubereiten.

2

Die Formen des Shave Ice-Vorsatzes bis zur Fülllinie mit kalt gebrühtem Kaffee füllen. Mit den Deckeln verschließen und für mindestens 12 Stunden einfrieren.

3

Die Eisformen aus dem Gefrierschrank nehmen, die Eisblöcke herauslösen und 10-15 Minuten ruhen lassen, bis die Oberfläche leicht glänzt.

4

In der Zwischenzeit mit der Küchenmaschine die Sahne zusammen mit dem Puderzucker auf Stufe 8 schlagen. Einen Löffel der geschlagenen Sahne in die Gläser geben. Bei Bedarf die Schokolade noch mit einer groben Reibe raspeln.

5

Den Shave Ice-Vorsatz an der Küchenmaschine anbringen. Die Eisblöcke einlegen und auf Stufe 10 in die Gläser schaben.

6

Mit einem kleinen Löffel Schlagsahne und Schokoladenraspeln garnieren. Umgehend servieren und genießen!