



SCHOKOLADEN-GRANITA

Für 4–5 Portionen:

40 g ungesüßtes Kakaopulver
6 EL Ahornsirup, Grad A oder C
1/4 TL Salz
500 ml Wasser

Zeitaufwand:

5 Minuten Zubereitung plus
4 Stunden Wartezeit

Alle Zutaten im Standmixer gründlich vermischen.

In eine flache Form füllen und in den Tiefkühler stellen. Nach 1,5 Stunden das erste Mal mit einer Gabel „aufkratzen“, damit sich schöne Eiskristalle bilden. Danach einmal pro Stunde mit der Gabel „aufkratzen“, bis die Granita nach ca. 4 Stunden Kühlzeit fertig ist.