



Kirschen-Tonic-Granita

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl, gekühlt

2 dl Tonic Water

100 g Zucker

1 EL Zitronensaft

150 g Kirschen, ensteint
(ergibt ca. 100 g)

3 dl Tonic Water

1 — Tonic Water mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einer kleinen Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln. Kirschen begeben, mischen, in einen Messbecher geben, etwas abkühlen.

2 — Tonic Water dazugiessen, pürieren. Masse in eine Chromstahlschüssel giessen, zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, Granita mit einer Gabel aufkratzen, in die vorbereiteten Gläser verteilen, sofort servieren.

Portion: 167 kcal, F 0 g, Kh 40 g, E 0 g