

Kokos-Granita mit Yogurette®

🕒 20 Minuten ❄️ 4 Stunden 🍴 8 Portionen

Zutaten

500 ml Kokoswasser
3 EL Zucker
4 Riegel Yogurette®
20 g Kokoschips
20 g Johannisbeeren

Utensilien

Topf, Messer, Schneidebrett, frostfeste Form, Pfanne, Dessertgläser

Zubereitung

- Für die Granita muss zuerst das Kokoswasser (500 ml) und der Zucker (3 EL) in einem Topf verrührt und für ca. 2 Minuten zum Kochen gebracht werden. Danach abkühlen lassen.
- Nun kann man die 4 Riegel Yogurette® klein hacken und zusammen mit dem Kokoswasser, sobald es abgekühlt ist, in die Form geben. Diese muss nun für ca. 4 Stunden in das Gefrierfach gestellt werden. In einem Rhythmus von 30 Minuten muss die Eisschicht in der Form mit einer Gabel durchstoßen werden.
- In der Zwischenzeit kann man die Kokoschips (20 g) in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, danach gut abkühlen lassen. Die Johannisbeeren (20 g) müssen gewaschen und trocken getupft werden.
- Nach Ende der Gefrierzeit wird die Granitamasse erneut mit der Gabel angekratzt, auf Gläser aufgeteilt und mit den abgekühlten Kokosflocken und den Johannisbeeren garniert.
- **Tipp:** Um der Granita ein leichtes, exotisches Zitrusaroma beizufügen, kann ein Kaffirblatt (Limettenblätter) während des Kochens des Kokoswassers dazugegeben werden.