

## GRANITAKAFFE

🕒 10 min.

👤 Nem

### MATERIALER

Vandglas (110 ml)  
Små Skeer  
Beholder Til Frysning  
Gaffel  
Skål

### ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER



### INGREDIENSER

15 Kapsler *Cusi* Eller *Ristretto Decaffeinato* (Til Fremstilling Af 600 ml Espresso)

60 g Hvidt Sukker

### INSPIRATION



### LAD OS KOMME I GANG!

- Tilbered 15 kapsler med *Cusi* eller *Ristretto Decaffeinato Grand Cru* som Espressoer
- Opløs derefter sukkeret under omrøring
- Lad afkøle, og hæld derefter blandingen i en beholder, der er velegnet til frysning
- Frys i 3 timer, og brug derefter en gaffel til at 'bryde' isen, som er begyndt at danne små krystaller
- Læg blandingen tilbage i fryseren, og gentag forrige trin hvert 15. minut i en time, indtil den sukkertilsatte kaffe er fuldstændig krystalliseret som knust is
- Sæt blandingen i køleskabet i 20 minutter, så iskrystallerne kan bløde op
- Rør rundt granitaen en sidste gang med en gaffel, og servér i små, afkølede glas