

Pailletten Eis Geschmack mit Grapefruit und Apfelmost

Zutaten für 6 Personen

Der Saft von 3 rosa Grapefruits
50cl Apfelmost
10cl Calvados
3 Tl Rohrzucker
6 Minzen Blätter

Zubereitung

In eine Plastik Dose, den Saft aus den Grapefruits auspressen, den Apfelmost, den Calvados und den Zucker zufügen. Alles mischen und in den Tiefkühlschrank stellen.

Ungefähr eine Stunde einfrieren lassen aber regelmäßig mit einer Gabel umrühren, um zu verhindern dass die Vorbereitung ein Block wird, außerdem um die Pailletten zu erhalten.

Die Vorbereitung in Gläser verteilen und mit Minzen Blätter dekorieren.

Granité de pamplemousses au cidre

Pour 6 personnes

Le jus de 3 pamplemousses roses
50 centilitres de cidre doux
10 centilitres de calvados
3 cuillerées de sucre cassonade
6 feuilles de menthe.

Préparation

Dans une boîte en plastique, mettez le jus des pamplemousses, le cidre, le calvados et le sucre. Mélangez et placez cette préparation au congélateur. Laissez prendre 1 heure environ en remuant régulièrement avec une fourchette pour ne pas laisser prendre en bloc, mais pour obtenir des paillettes irrégulières. Répartissez le granité dans les verres, décorez avec les feuilles de menthe. Servez aussitôt.

Granit z grapefruita z piwem cydrowym

Składniki

Sok z 3 grapefruit
50 centylitrów piwa słodkiego cedrowego
10 centylitrów calvados (alkohol z Normandii)
3 łyżeczki brązowego cukru
6 listków mięty

przygotowanie

Do plastikowego pojemnika wlać sok z grapefruita, piwo cydrowe, calvados i cukier. Wymieszać i wstawić do zamrażarki . Pozostawić na około godzinę mieszając od czasu do czasu widelcem, aby nie zbiło się w jeden blok lecz by powstały drobne kawałki.

Rozłożyć w kieliszkach i przyozdobić liśćmi mięty.

Podawać natychmiast.