

Mango Granita

Ein echter Genuss für den Gourmet.

Ein Mango-Granita-Rezept. Diese gefrorene Süßspeise kommt ursprünglich aus dem Süden Italiens, genauer gesagt aus Sizilien. Ohne großen Aufwand kann man dieses Gourmet-Dessert mit ein wenig Übung zubereiten. Die Mango-Granita schmeckt wirklich köstlich und sorgt in der heißen Jahreszeit für genussvolle Erfrischung.

Zutaten

- 2 große Mangos
- 1 Limette
- 120 g Zucker
- 2-3 Minzstängel
- 1/4 TL Kardamom Pulver

Zubereitung

- Den Zucker mit ca. 150 ml Wasser in einem Topf unter rühren kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann das Ganze vom Herd nehmen, die Limette auspressen, den Saft und das Kardamompulver unterrühren und abkühlen lassen.
- Die Mangos schälen und in Stücke schneiden, dann in den Mixer geben und pürieren. Den Sirup dazu geben und nochmals pürieren.
- Alles in ein flaches Gefäß geben, so das dieses zwei bis drei Zentimeter hoch gefüllt ist. Abdecken und ins Gefrierfach für ca. 1 Stunde.
- Wenn die Ränder anfangen zu gefrieren alles mit der Gabel durchmischen. Dann wieder ins Gefrierfach. Den Vorgang mit der Gabel ca. alle halbe Stunde wiederholen bis alles schön gefroren ist (ca. 1-2 weitere Stunden).
- Das Ganze in schöne Cocktailschalen füllen und mit einem Minzweig dekorieren. Kalt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mango-granita/>