SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Dark Chocolate Granita – Intensiv, erfrischend und voller Schokoladengeschmack

Zutaten

500 ml Wasser

4 Esslöffel BIO Dark Hot Chocolate Pulver

2 Esslöffel Rohrzucker

1 Prise(n) Meersalz

Zubereitungszeit: 8 min

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 4 h 8 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für die Granita

1.

Das Wasser leicht erwärmen. Anschließend das Dark Hot Chocolate Pulver, den Rohrzucker und das Meersalz einrühren, bis sich alle Zutaten vollständig aufgelöst haben.

2.

Die Schokoladenmischung in eine flache Form geben und ins Gefrierfach stellen.

3.

Alle 45 Minuten die angefrorene Masse mit einer Gabel auflockern und durchkratzen. Dadurch entstehen die typischen feinen Eiskristalle. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Granita eine lockere, kristalline Konsistenz erreicht hat. Der gesamte Prozess dauert etwa 3 bis 4 Stunden.

4.

Direkt aus dem Gefrierfach in Gläser oder Schalen füllen und sofort genießen.

5.

Der besondere Geschmackstrick

Die Prise Meersalz ist mehr als nur eine Ergänzung. Sie verstärkt die natürlichen Kakaoaromen und sorgt für eine ausgewogene Geschmacksbalance. Dadurch wirkt die Schokolade intensiver, komplexer und besonders aromatisch

Serviervariationen

1.

Mit frischen Beeren

Himbeeren oder Erdbeeren setzen einen fruchtigen Kontrast zur dunklen Schokolade.

2.

Mit Espresso

Ein Schuss frisch gebrühter Espresso verleiht der Granita eine elegante, erwachsene Note.

3.

Mit Minze

Frische Minzblätter sorgen für zusätzliche Frische und ein sommerliches Aroma.