

Melonen - Granite mit Tequila

Kategorien: Süßspeise, Eis, Melone, Granite, Mexico

Zutaten für: 10 Portionen

250	Gramm	Zucker
2		Cantaloupe-Melonen (a 1 kg)
75	ml	Tequila (und Tequila zum Begießen)
50	ml	Limettensaft; frisch Gepresst Salz

Anleitung:

1. 8-10 Portionsgläser ins Gefrierfach stellen. 250 ml Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, 2 Minuten sprudelnd kochen, dann abkühlen lassen.

2. Melonen schälen, halbieren, entkernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. In der Küchenmaschine mit Zuckersirup, Tequila, Limettensaft und 1 kräftigen Prise Salz pürieren.

3. Das Püree in eine flache Schale geben und 4-5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei alle 15 Minuten mit einem Schneebesen durchrühren, damit sich möglichst feine Kristalle bilden.

4. Das Granite in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in die geeisten Gläser spritzen. Mit Tequila beträufeln. Eventuell mit Melone dekorieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus Gefrierzeit)

Pro Portion: 1 g E, 0 g F. 33 g KH = 156 kcal (656 kj)