

Weisswein - Granite

Kategorien: Süßspeise, Eis, Granite

Zutaten für: 10 Portionen

180	Gramm	Zucker
200	ml	Wasser
1		Limette/Zitrone; den Saft
	Einige	Blättchen Zitronenmelisse
3/4	Ltr.	Guter Weißwein
250	ml	Sahne
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Zucker mit Wasser, Limettensaft und Melisse 2-3 min kochen lassen. Kalt stellen und dann zum Weißwein gießen. Gut verrühren und dann in einem möglichst flachen Gefäß in das Tiefkühlfach stellen.

Wenn die Flüssigkeit am Rand zu frieren beginnt, mit einem Löffel durchrühren und, je nachdem wie fein die Körnung sein soll, diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

Mit Schlagsahne und Früchten der Saison servieren.