

Cointreau Granita

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krupicový cukr 80 g
- cointreau 120 ml
- Limetková šťáva 1 lžíce
- Strouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- Limetka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1 V hrnci na sporáku zahříváte cukr a 300 ml vody, až se cukr rozpustí, a nechte vychladnout.
- 2 Vmíchejte cointreau, limetkovou šťávu a strouhanou pomerančovou kůru.
- 3 Nalijte do mělké kovové nádoby a nejdříve mrazte dvě hodiny.
- 4 Každou další hodinu seškrabávejte, drťte a promíchávejte vidličkou, až vzniknou ledové krystaly.
- 5 Dejte spolu se skrojkem limety do vysokých sklenic a okamžitě podávejte s dlouhou dezertní lžičkou.