

## Espresso eiskalt!

### Zutaten

400 ml starken Espresso  
Zucker, nach Belieben

Evtl. etwas Schlagrahm für die Granita

### Zubereitung Caffè freddo

Den noch warmen Espresso mit Zucker süssen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Espresso für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Eiskalt geniessen. Wer mag, serviert den Caffè freddo mit Eiswürfeln.

### Zubereitung Espresso am Stängeli

Den noch warmen Espresso mit Zucker süssen und vollständig abkühlen lassen. Den abgekühlten Espresso in Stängeli-Glacé-Förmli giessen und im Tiefkühler durchfrieren lassen.

### Zubereitung Granita

Den noch warmen Espresso mit Zucker süssen und vollständig abkühlen lassen. Den abgekühlten Espresso in eine Metallform giessen und diese in den Tiefkühler stellen. Ungefähr im Halbstunden-Takt mit einer Gabel den gefrierenden Espresso durchrühren, bis die Masse die Konsistenz eines «grobkörnigen» Sorbets hat. In Schälchen servieren. Wer mag, gibt noch einen Klacks Schlagrahm drauf.

\*\*\*