



Granita eli kahvijää

Aineet: (6 annosta)
2 dl vettä
1 sitruunan kuori
1 tähtianis
3 kokonaista neilikkaa
1 kanelitanko
2 dl tummaa sokeria
4 dl kylmää vahvaa kahvia
(2-3 rkl kahvilikööriä)

Valmistus: 1. Pese sitruuna huolellisesti ja kuori ohuelti.
2. Pane vesi, keltainen kuori, tähtianis, neilikat ja sokeri kattilaan. Kuumenna hitaasti kunnes sokeri on liuennut.
3. Nosta kattila liedeltä, kaada liemi toiseen astiaan ja lisää joukkoon kahvi. Anna maustua 10-15 minuuttia.
4. Siivilöi mausteet ja pane mausteinen kahviliemi laakeaan astiaan jäähtymään. Pane pakastimeen tunniksi kahdeksi ja sekoita hileistä kahvijäätä haarukalla puolen tunnin välein, kunnes kahvikiteet kristallisoituvat ja ovat samankokoisia. Nostele kahvijää annosmaljoihin, koristele sitruunamelissalla ja tarjoa heti.