



So bereiten Sie Ihre Frozen-Gecco-Granita zu



Geben Sie die Frozen-Gecco-Weincuvée in ein Gefäß, das sich zum Einfrieren eignet, oder idealerweise in eine Eiswürfelform. So erübrigt sich das Zerkleinern in Schritt drei.



Stellen Sie es anschließend in ein Tiefkühlfach, bis der Wein gefroren ist.



Zerkleinern Sie den gefrorenen Wein beispielsweise mit einem Fleischhammer zirka auf Eiswürfelgröße.



Anschließend rühren Sie die Stücke am besten mit der Slush-Funktion des Thermomix zur Slush-Eis-Konsistenz.



Sollten Sie keinen Thermomix zur Verfügung haben, eignen sich auch ein Eiscrusher oder ein Küchenmixer.



Genießen Sie die Granita – am besten aus einem Weißweinglas mit einem nachhaltigen Trinkhalm.