



DESSERT

Granita på hallon och mango

Kock: **Todd English** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Granita passar utmärkt en varm sommardag.

Mango är min favoritfrukt. Jag älskar att ha granita i frysen för de tillfällen jag är sugen på något sött efter middagen.



INGREDIENSER

- 1 st banan
- 3 st mangofrukt
- 2 dl vatten
- 1 dl färsk apelsinjuice
- 2 tsk honung
- 1 tsk vaniljextrakt
- 5 dl färska hallon

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att skala och dela de mogna mangofrukterna och bananen i tärningar.

2

Lägg vatten, apelsinjuice, honung och vaniljextrakt i en medelstor kastrull och koka upp på hög värme. Tillsätt mango och banan och koka tills mangon är mjuk och all vätska har absorberats, ca 10 minuter. Ställ åt sidan och låt svalna.

3

Lägg blandningen i en mixer och mixa den tills att den har blivit slät. Lägg i hallonen för hand. Lägg blandningen i en ugnsfast form och lägg i frysen tills den har blivit fast, minst 2 timmar. Skopa ur pannan med en glassskopa eller en sked och servera genast.