Violet Submarine

Zeit gesamt
7h 55min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Dirketsaft Johannisbeer-Heidelbeere-Cassis	50 ml
Mango	0.5 St.
Vanille Zucker	1 TL
Orangensaft	200 ml
Orangen	0.5 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. In eine Eiswürfelform Johannisbeersaft füllen und mind. 6 Stunden oder am besten über Nacht komplett gefrieren lassen.

2. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß Mangofruchtfleisch, Vanillinzucker und Orangensaft pürieren. In ein Longdrinkglas füllen und servieren.

3. Orange heiß abwaschen und quer in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Gläser damit garnieren und vor dem Servieren violette Johannisbeer-Eiswürfel in den Gläsern verteilen.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	2 g