



# Violet Submarine

Zeit gesamt  
7h 55min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Dirketsaft Johannisbeer-Heidelbeere-Cassis	50 ml
Mango	0.5 St.
Vanillinzucker	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