



### KAFFEEGRANITÉ MIT CHANTRÉ UND VANILLESAHNE

8 Portionen • 5 EL gemahlene Kaffee, 250 ml Schlagsahne mit 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker leicht anschlagen. Mit 500 ml Wasser und 2 EL CHANTRÉ einmal kräftig aufkochen, zugedeckt 1 Std. abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb abgießen. In einer Metallschüssel ca. 4 Std. gefrieren lassen, dabei stündlich 1-2-mal umrühren. Das Granité mit einem Löffel aus dem Gefäß schaben und in schöne Gläser füllen. Mit der Vanillesahne garnieren.



CHANTRÉ trifft Kaffee.  
Eine Leidenschaft, die man  
so schnell nicht vergisst.

### CHANTRÉ KAFFEE-KLATSCH

1 Tasse heißen Kaffee, 4 cl heiße Milch und 4 cl CHANTRÉ in einen Tumbler geben. Mit 1 TL Zucker und 1 Schuss Vanillesirup abrunden. Umrühren und mit etwas Schlagsahne und einer Prise gemahlendem Kaffee garnieren.

