

## Passionsfrucht- Gewürzschnee

550 g Moscato d'Asti  
200 g Passionsfruchtsaft  
6 Stangen Zitronengras, klein geschnitten & zerstoßen  
2 Vanilleschoten  
6 g Kardamom  
1 EL Safran  
65 g Zucker  
50g Basilikum

Moscato d'Asti mit dem Zucker & Passionsfruchtmark aufkochen, Zitronengras und alle anderen Aromaten begeben. 20 min ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren. Anschließend in ein flaches Blech füllen & einfrieren. Mit Hilfe einer Gabel oder Löffels zu einem Granitée schaben.