

Xanté Piña Colada Granité.

I den här granitén samsas söta päron och rom med exotisk mango, ananas och kokos. En superenkel, fruktig isglass som passar perfekt som efterrätt på en festlig middag!



5 MIN

Dessert

Ingredienser:

20 cl Xante Coconut Cream & Pear

10 cl Xante Rum & Pear

7,5 cl limejuice

5-10 cl vatten

250 g frusen ananas

250 g frusen mango

Gör så här:

1. Mixa samtliga ingredienser i en blender. Vätskan ska bli slät och väldigt lätt i konsistensen. Ungefär som ketchup. Inte för rinnig, inte heller för tjock. Ifall den upplevs för tjock kan du mixa ner lite mer vatten.
2. Håll upp vätskan i en låda med lock och lämna sedan i frysen i minst 12 timmar.
3. När det är dags att servera är det bara att avlägsna locket och sedan skrapa ut granitén med en sked.



Spara i lista

Xanté Coconut Cream & Pear

Systembolagsnummer: 82870

169,00 kr

Xanté Coconut Cream & Pear har en lätt smak av kokos och en desto mer distinkt smak av Xantés karaktäristiska smak av söta päron.

Den är helt laktosfri och vegansk - precis som alla andra likörer från Xanté.



Spara i lista

Xanté Rum & Pear

Systembolagsnummer: 82861

254,00 kr

Xanté Rum & Pear har en tydlig päronkaraktär som möts av en elegant ton av karibisk rom.

Se också



Vegansk pannacotta med smak av päron, kokos och choklad.

Pannacotta är Linnéas nya favoritdessert och här har hon gjort en vegansk pannacotta med den ljuvliga kombon av päron, kokos och choklad.

[Läs mer](#)



Xanté Daiquiri.

En delikat Daiquiri med den eleganta likören från Xanté som ger drinken härliga toner av karibisk rom och söta päron.

[Läs mer](#)



Kostymbagarens recept på toscakaka med päron

Mattias Celinder som deltar i 2019 års omgång av tv-serien "Hela Sverige bakar" har här skapat ett recept för folk o folk på toscakaka med päron.

Läs mer

Utskrift