



Affogato

Zutaten:

75 ml Espresso

100 g Schlagobers

250 g Mascarpone

70 g Zucker

100 ml Milch

1 Prise Salz

Espresso

Zuerst wird ein starker Espresso gemacht. Diesen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Schlagobers aufschlagen und mit der Mascarpone verrühren. Den Zucker unterheben. Zuletzt die Milch gemeinsam mit der Prise Salz und dem ausgekühlten Espresso in die Masse einrühren.

Die Creme in eine flache Auflaufform geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 3-4 Stunden gefrieren lassen.

Für den Affogato macht man zuerst einen starken Espresso. Vom Eis zwei Kugeln in ein Glas geben und mit dem Espresso, warm oder kalt, wie man möchte auffüllen.

Das Eis wird rausgelöffelt und der Rest getrunken.

