Affogato al Caffe

Der Affogato al Caffe ist ein besonders einfaches aber geniales italienisches Dessert Rezept. Je hochwertiger der Espresso und das Eis desto besser schmeckt der Eiskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

1 Kugel	Vanilleeis
1 Tasse	Espresso

Zubereitung

1. Für den Affogato al Caffe zuerst den Espresso zubereiten. Eine Kugel Vanilleeis in ein Glas geben, den heißen Espresso über das Eis gießen sofort und mit einem Löffel servieren.

Tipp

Der Affogato al Caffe schmeckt auch mit anderen Eissorten wie zum Beispiel Stracciatella oder Haselnusseis. Das Dessert kann man auch zusätzlich mit einen Klaps Schlagobers verfeinern.