

## Ein Genuss an heißen Tagen: Affogato mit Eierlikör



### Ein Dessert wie im Urlaub

Die italienische Spezialität Affogato bezeichnet ein köstliches Espresso-Dessert.

Ähnlich wie der beliebte Eiskaffee wird bei dieser kühlen Köstlichkeit Vanilleeis mit Kaffee kombiniert.

Beim Affogato tropft statt Kaffee edler intensiver Espresso auf das Eis.

Wir haben heute eine Kombination von Affogato und heimischen Eierlikör probiert und verkostet. Dabei wurde mit viel Liebe das weiche Vanilleeis in vorgekühlte Tassen gestrichen und in die Mitte eine Mulde gedrückt. Darin tropft der heiße Espresso. Der Eierlikör (mit Schwarzwälder Kirsch) wird separat dazu gereicht.

Ein fantastischer Genuss und wunderbare deutsch-italienische Fusion an heißen Tagen.

Schmeckt wie Urlaub, deswegen hier die heutige Inspiration für **Affogato mit Eierlikör**:

## **Zutaten**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 4 x Espresso, frisch gebrüht
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 4 x 2 cl Eierlikör (z.B. mit Schwarzwälder Kirschwasser)
- Zum Bestreuen: gehackte Nüsse, Schokolade, Kakaopulver

## **Zubereitung**

Vier Tassen im Eisfach ca. 30 Minuten frieren.

Das Vanilleeis bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen.

Jeweils eine Kugel Vanilleeis in die Tasse geben und festdrücken. In die Mitte eine Mulde drücken.

Auf den Vanilleeis-Rand gehackte Nüsse, Schokolade und Kakaopulver verteilen.

Espresso in die Mitte träufeln und mit einem Gläschen Eierlikör servieren.