

Affogato

Toplam 10 dk Hazırlık · Pişirme 2 dk 4 kişilik Kolay ~185 kcal

Affogato, soğuk vanilyalı gelatonun üstüne taze espresso dökülerek hazırlanan şıca soğuk kontrastlı İtalyan tatlısıdır.

Malzemeler

Servis için

- 8 top Vanilyalı gelato
- 4 shot Taze espresso
- 4 adet Biscotti

Yapılışı

- Servis bardaklarını 10 dakika dondurucuda soğutun.
- Gelatoyu sertleşmesi için toplar halinde tepsiye alıp dondurucuda bekletin.
- Espressoları servis anında taze çekilmiş kahveyle hazırlayın.
- Her soğuk bardağa 2 top gelato koyun.
- Şıca espressoyu gelatonun üstüne dökün ve biscottiyle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Gelatoyu önceden çok iyi dondurmak espresso dökülünce tamamen erimesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük cam bardaklarda, yanından önce biscottiyle hemen servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten