

# 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