

# Affogato al caffè

der typisch italienische Nachtisch



## Zutaten:

- 250 ml Milch
- 100 g Schokolade zartbitter
- 2 EL Zucker
- 4 große Kugeln Vanilleeis
- 100 g Schlagsahne
- 4 Tassen Espresso

## Zubereitung:

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Nach Belieben mit Zucker abschmecken.
2. Sahne halbsteif schlagen.
3. Heiße Schokolade auf vier Schalen/Tassen verteilen.
4. Je eine große Kugel Vanilleeis in die Tassen setzen.
5. Einen frisch gebrühten Espresso pro Portion vorsichtig über einen Löffelrücken laufen lassen.
6. Tassen mit der Sahne auffüllen und sofort servieren.

**Nicht umrühren!**