



ZUBEREITUNG

Den Instantkaffee mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel auflösen. Die Sahne in einer mittelgroßen Schüssel aufschlagen und Kaffee, Kondensmilch sowie Vanilleextrakt und 1 TL Kaffeepulver unterheben. Wenn gewünscht, nun auch Schokoladentropfen ergänzen. Die Sahnemasse in eine für den Gefrierschrank geeignetes Aufbewahrungsgefäß geben und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei am besten all 30 Minuten die Masse gut durchrühren, solange es möglich ist.

Das Eis mit ein wenig Kaffeepulver bestreut servieren und genießen.

TIPP

Vor allem bei sommerlichen Temperaturen ist ein Affogato al caffè eine perfekte Zwischenmahlzeit oder Dessert. Dafür gibt man eine Kugel Eiscreme in ein Glas und übergießt sie langsam mit einem Espresso. Klassisch wird dafür Vanilleeis gewählt, aber die doppelte Kaffeemenge bedeutet auch doppelten Kaffeegenuss.

ZUTATEN

Für etwa 1 Liter

500 ml kalte Sahne (33% Fettgehalt)
300 g gezuckerte Kondensmilch
4 EL Instantkaffeepulver
2 TL Vanilleextrakt
1 TL + 1 TL Kaffeepulver
optional: 2 EL Schokoladentropfen

UTENSILIEN

kleine Schüssel, mittelgroße Schüssel, Handmixer, Aufbewahrungsgefäß mit Deckel mit 1200 ml Volumen