

Affogato al caffè / Affogato al caffè



Boodschappenlijstje

500 ml verse slagroom

250 ml melk

3 gepasteuriseerde vrije uitloop bio-eidooiers

200 gram fijne suiker

1 eetlepel heldere honing

1 vanillestokje

Zo maak je Affogato al caffè

Meng in een steelpan de melk, room, suiker en honing goed doorelkaar.

Verwarm het zonder aan de kook te brengen en roer goed om alle suiker op te lossen.

Voeg de zaadjes van het vanillestokje en de gepasteuriseerde eidooiers toe.

Mix het goed door elkaar met een staafmixer.

Zet het mengsel een paar uur in de ijskast om af te koelen, of nog beter, een hele nacht.

Giet het mengsel in de ijsmachine en zet hem aan, dit duurt ongeveer 1 uur.

Bewaar het ijs in de vriezer tot het serveren en zet de espresso op het laatste moment.

Zodra het ijs klaar is schep je een bolletje ervan in elk kopje.

Gebruik middelgrote kopjes, iets groter dan de klassieke koffiekopjes.

Schenk de hete koffie over het ijs en serveer je Affogato al caffè direct

Affogato al caffè / Affogato al caffè



Shopping list

500 ml fresh whipped cream

250 ml of milk

3 pasteurized free range organic egg yolks

200g caster sugar

1 tablespoon clear honey

1 vanilla pod

How to make Affogato al caffè

Stir the milk, cream, sugar and honey in a saucepan, until combined.

Heat it without bringing to a boil and stir well to dissolve all the sugar.

Add the seeds of the vanilla pod and the pasteurized egg yolks.

Mix it well with a stick blender.

Place the mixture in the refrigerator for a few hours to cool, or even better, overnight.

Pour the mixture into the ice cream maker and churn it, this will take about an hour.

Keep it in the freezer until serving and brew the espresso at the last minute.

Once the ice cream is ready, put a scoop of ice cream in each cup.

Use medium-sized cups, slightly larger than the classic coffee cups.

Pour the hot coffee over the ice cream and serve your Affogato al caffè immediately