Affogato káva s vanilkovou šlehačkou

Časová náročnost: minut

Affogato káva:

1 kopeček	vanilková zmrzlina
hrst	sušenky amaretti nebo cantuccini
podle chuti	portské nebo marsala víno
	dvojité espresso

Vanilková šlehačka:

250 ml	smetana ke šlehání
2 lžičky	vanilková esence
2 lžičky	moučkový cukr

Postup přípravy

Nejprve si připravíme vanilkovou šlehačku: Šlehačku vyšleháme spolu s vanilkovou esencí, poté do hmoty přes sítko lehce přesejeme moučkový cukr a zlehka zašleháme.

Nyní se pustíme po přípravy affogato kávy: Do větší sklenice nalámeme sušenky, zakápneme portským vínem, přidáme kopeček vanilkové zmrzliny a zalijeme horkým espressem.

Ozdobíme vanilkovou šlehačkou, případně můžeme přidat nastrouhanou hořkou čokoládu. Ihned podáváme.

Poznámka: *Affogato je vlastně káva se zmrzlinou. Její název pochází z italštiny, kde znamená “utopený”. Pro přípravu affogata se nejvíce hodí smetanová nebo vanilková zmrzlina.*