GENERELL

Baileys Affogato

Kock: **Monika Österheim** Tid: **180 min** Portioner: **1**

180

Baileys Affogato kombinerar smakerna av varmt fylligt kaffe och iskall Baileysglass på ett mycket elegant vis och blir ett spännande mellanting mellan drink och dessert. Perfekt att servera efter sommarens långa middagar i solnedgången. Gör glassen i förväg så har du kaffedrinken klar att servera på några minuter.

Baileys och kaffe är en klassiker som kan varieras i all oändlighet. Lagom till sommarens lata dagar passar det perfekt med en svalkande och uppiggande dessert efter en lång middag med vänner och familj. Matskribenten Cassandra Lundgren har tagit fram denna trendiga twist på den populära italienska desserten Affogato.Ordet Affogato betyder ?dränkt? och är en läcker kaffebaserad dessert som kombinerar varmt med kallt och består av en skopa glass toppad med en enkel espresso.I denna Baileys Affogato är den hemlagade glassen gjord med Baileys Original Irish Cream som enkelt kan förberedas på morgonen för att vara färdig att serveras till kvällen.
http://diageo.com

INGREDIENSER

1 dubbel espresso eller en kopp riktigt starkt kaffe
1 kula baileysglass (se recept)

Bailyesglass
0.5 dl baileys original irish cream
1 dl socker
3 ägg
3 dl grädde
1 vaniljstång

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa grädden. Vispa sedan ägg och socker pösigt i en separat bunke.
2. Blanda ner frön från en vaniljstång och 0,5 dl Baileys Original Irish Cream i äggblandningen.
3. Blanda samman äggblandningen och grädden. Häll glassen i en form och ställ i frysen minst 3 timmar. Rör om i glassen ett par gånger under tiden.
4. Brygg kaffet och häll i enskål. Skopa sedan upp en kula Baileysglass och placera den i mitten av skålen. Du kan också börja med glassen och sedan långsamt ringla kaffet över Baileysglassen. Servera genast.