

Eiskaffee „Classico“

Für 4 Personen

Zutaten:

350 ml eiskalter starker Kaffee
2 EL brauner Rohrzucker
2 EL Kaffeelikör
200 g Sahne
Vanilleeis
ungesüßtes Kakaopulver zum Bestäuben
Cantuccini (ital. Mandelkekse)



© Melanie Zanin für ZS Verlag

1. Für den Eiskaffee den kalten Kaffee mit dem Zucker und dem Likör gründlich verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Sahne halbsteif schlagen.
2. Den aromatisierten Kaffee auf vier Gläser verteilen, je 2 Kugeln Vanilleeis hineingeben und die geschlagene Sahne mit einem Löffel darauf verteilen. Jede Portion mit Kakaopulver bestäuben. Den Eiskaffee mit Cantuccini servieren.



Mehr Rezepte in:
"Giro Gelato - Auf der Suche nach dem besten Eis der Welt"
von Melanie Zanin und Manuel Weyer

R. Rezept

ZS VERLAG