MÖVENPICK

Affogato mit Gebrannte-Mandel-Eis & Karamellsauce

Für 2 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Gebrannte Mandel

40 g Cantuccini

20 g Mandelmus

2 EL Ahornsirup

1 TL Kokosnussöl

10 g Gemahlener Kaffee

100 ml Wasser

Meersalz

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Für die Karamellsauce Mandelmus, Ahornsirup und Kokosnussöl in einem Topf schmelzen lassen und unter ständigem Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen.

3. Mit etwas Meersalz bestreuen, gut umrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Cantuccini in einer Gefriertüte mit einem Nudelholz grob zerbröseln.

5. Espresso oder einen anderen starken Kaffee nach Geschmack zubereiten.

6. Zwei Kugeln Eis in ein Glas oder kleines Schälchen geben, Kaffee und Karamellsauce darüber geben, mit Cantuccini bestreuen und genießen.