

# Affogato italiano con café y helado de vainilla

COOKING  
LOVERS TBKA



## Consejo del chef

Puedes añadir un poco de licor al gusto y terminar con el café espresso recién hecho para conseguir contraste de temperaturas. Servir acompañado de galletas especiadas.

## Raciones para 2

- 4 Yemas de huevo
- 4 Cucharadas de azúcar
- Helado de vainilla
- Café espresso recién hecho
- Chocolate negro rallado (opcional)
- Kahlua o Frangelico (opcional)
- Galletas especiadas

- 1 En un bol resistente al calor, verter las yemas, el azúcar y batir hasta que cambien de color a un amarillo un poco más pálido.
- 2 En ese momento, colocar el bol sobre un cazo al fuego con agua hirviendo y cocinar al baño María con cuidado de que el agua no toque el bol. Batir continuamente hasta que la mezcla se monte por completo. Repartir en los vasos de presentación.
- 3 Servir una bola de helado de vainilla sobre el sabayón (elaboración anterior) y cubrir con chocolate rallado.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/affogato-italiano-cafe-helado-vainilla/>

