



Anzahl: 9 Personen  
Rezeptgruppe: Dessert  
Saison: ganzjährig



## Affogato mit Mandel- Amaretti Eis & Karamellsauce

### Zutaten:

|         |   |
|---------|---|
| 1200 ml | Mandorla e Amaretti Glace von Saponi (Coop) |
| 9 Stk.  | Cantuccini grob zerbröselt                  |
| 120 g   | Mandelmus                                   |
| 4 EL    | Ahornsirup                                  |
| 2 TL    | Kokosnussöl                                 |
| 10 g    | Gemahlener Kaffee                           |
|         | Meersalz                                    |

Für die Karamellsauce Mandelmus, Ahornsirup und Kokosnussöl in einem Topf schmelzen lassen und unter ständigem Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen. (ev. etwas Wasser begeben)

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

Cantuccini in einer Gefriertüte mit einem Nudelholz grob zerbröseln.

Espresso oder einen anderen starken Kaffee nach Geschmack zubereiten.

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