

Affogato mit Walnuss

(für 4 Personen)

Zutaten

50g Bitterschokolade
(70% Kakao)
20g Butter
Salz

50g Walnüsse

Kaffee f. 4 Espresso

Vanilleeis f. 4 Portionen

Zubereitung

Kochendes Wasser in einen Topf füllen und als Wasserbad darin eine Edelstahlschüssel geben.

Schokolade mit **Butter** und **1 Prise Salz** im **Wasserbad** schmelzen und dann bei Seite stellen.

Je Portion eine schöne Walnuss als Deko weglegen, **Rest der Nüsse** hacken oder in Scheiben schneiden.

Kaffee für je einen Espresso pro Person kochen.

In Tassen / Dessertschalen **Vanilleeis** portionieren.
Mit **gehackten Nüssen** überstreuen und je einen **Espresso** seitlich angießen.

Zuletzt mit der **Deko-Nusshälfte** belegen und mit der **Schokoladensauce** Streifen darüberziehen, damit es eben schön aussieht.

Sofort genießen!

*Das Gericht lässt sich schlecht vorbereiten sondern muss direkt vor dem Servieren zubereitet werden
Dafür geht es superschnell und macht trotzdem richtig was her!*