

## AFFOGATO

### Zutaten:

- \ 250ml heiße Milch
- \ 100g Zucker
- \ 4 Eigelbe
- \ 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- \ 250ml Sahne
- \ Espresso

### Zubereitung

Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker in einer runden Rührschüssel aus Metall mit einem Schneebesen verrühren. Die heiße Milch dazu gießen und dabei sofort verrühren. Diese Milch-Ei-Mischung muss nun im "Wasserbad" cremig gerührt werden. Dazu die Rührschüssel in einen etwas größeren Topf mit kochend heißem Wasser setzen.

Nun die Eigelbmilch mit dem Schneebesen im heißen Wasserbad schaumig schlagen, solange bis sie bindet, also sichtbar cremig wird. Das Ganze dauert ungefähr 5 Minuten, vielleicht etwas länger, das hängt auch davon ab, wie heiß das Wasser im unteren Topf ist.

Die Rührschüssel mit der Creme aus dem Wasserbad nehmen und ins mit kaltem Wasser gefüllte Waschbecken setzen und ganz abkühlen lassen. Zum Schluss die sehr steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die kühle Creme heben, die Creme sofort in zwei Plastikdosen (etwa 400ml Volumen) mit Deckel füllen und mindestens 4 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen, besser über Nacht.

Zum Servieren eine dicke Eiskugel in ein Glas legen, das nicht viel größer ist als die Kugel selbst. Einen heißen Espresso darüber gießen und sofort servieren.

