# Affogato s domácími sušenkami

## Kategorie: Moučníky

## Autor: avelebova

## Suroviny

- vanilkový zmrzlina 6 kopeček
- čerstvé espreso 240 ml
- kávový likér 1 ks
- **Sušenky**
- hladká mouka 190 g
- prášek do pečiva 0.7 balíček
- krupicový cukr 100 g
- vejce 2 ks
- pomeranč 0.5 ks
- vanilkový extrakt 1 lžička
- pistácie 75 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

## Postup:

Nejprve upečeme sušenky. Troubu předehřejeme na 180. Mouku smícháme s práškem do pečiva a cukrem. Uděláme důlek a vyklepneme do něj 2 vejce, přidáme kůru z pomeranče, extrakt a nasekané pistácie, promícháme.
Těsto přendáme na pomoučněnou pracovní plochu a hněteme, aby bylo hladké a elastické. Pak z něj vytvoříme váleček dlouhý 30 cm. Dáme ho naplech s pečícím papírem, lehce ho zploštíme po celé ploše a pečeme 20-25 minut. Po vyjmutí z trouby necháme 15 minut odpočívat.
Teplotu snížíme na 140 a váleček pokrájíme na plátky 7 mm. Dáme je na plech a dopečeme 15-20 minut.
Každý kopeček zmrzliny dáme do skleniček, přelijeme espresem a likérem a podáváme se sušenkami.