

Affogato s domácími sušenkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vanilková zmrzlina 6 kopeček
- Uvařené espresso 240 ml
- Kávový likér k podávání 1 lahev
- **SUŠENKY**
- Hladká mouka 190 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Krupicový cukr 100 g
- Pomeranč, kůra velmi jemně nastrouhaná 0.5 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Pistácie, nasekané 75 g
- Vejce, lehce našlehaná 2 ks

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Nejprve upečte sušenky. Troubu předehřejte na 180°C. Mouku smíchejte v míse s kypřícím práškem a cukrem. Uprostřed udělejte důlek a do něj vyklepněte 2 vejce, přidejte kůru, extrakt i pistácie a promíchejte.

2. Těsto přendejte na lehce pomoučenou pracovní plochu a hnětte, aby bylo hladké a elastické. Pak z něj vytvořte váleček dlouhý 30 cm. Přeneste ho na plech vyložený pečícím papírem, lehce po celé délce zploštěte rukou a pečte 20-25 minut. Vyjměte z trouby a nechte 15 minut odpočívat.
3. Teplotu v troubě snižte na 140°C a váleček pokrájejte na 7mm plátky. Vyskládejte je na plech a 15-20 minut dopečte dokřupava.
4. Každý kopeček zmrzliny dejte do jedné skleničky, přelijte espresem a likérem. Podávejte se sušenkami.