

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Affogato al caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'**affogato al caffè** è il dessert al cucchiaino per eccellenza: una **ricetta geniale** nella sua semplicità, capace di chiudere una cena con una nota golosa senza alcuna fatica. È l'apoteosi del contrasto tra il caldo amaro del caffè e il freddo dolce del gelato. Il caffè è un ingrediente magico in pasticceria, capace di trasformare ogni preparazione. Pensa a un elegante [Semifreddo al caffè](#), a una ricca [Cheesecake cotta al caffè](#) o a un soffice [dolce cremoso al caffè](#). D'estate diventa il protagonista di una fresca [Granita al caffè](#) o di un rinfrescante [Caffè shakerato](#). La sua versatilità permette di creare anche una base per crostate originali, come la [Pasta frolla al caffè](#), o una lucida [Glassa al caffè](#)

per decorare. E per un altro dessert velocissimo, c'è lo Spumone al caffè. L'affogato, però, rimane la sua espressione più pura e immediata, un classico intramontabile che non delude mai.

INGREDIENTI PER L'AFFOGATO AL CAFFÈ

GELATO ALLA CREMA palline - 4

CAFFÈ ESPRESSO 2 tazze da caffè

COME SI FA L'AFFOGATO AL CAFFÈ

1 **Prepara un ottimo caffè.** La prima cosa da fare è preparare due tazzine di un buon caffè espresso, intenso e aromatico, con la moka o con la macchina del caffè. **La qualità del caffè è fondamentale per la riuscita di questo dessert.**

Prepara le coppette. Prendi due belle coppette da dessert. Bagna un porzionatore per gelato in acqua fredda (questo trucco ti aiuterà a formare delle palline perfette) e metti due palline di gelato in ogni coppetta.





2 Crea l'affogato. Versa il caffè ancora caldo (ma non bollente) direttamente sopra le

palline di gelato. Servi immediatamente, prima che il gelato si sciolga del tutto!





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Il segreto per un affogato perfetto è la temperatura del caffè. Non deve essere bollente, altrimenti scioglierà il gelato all'istante, ma ancora ben caldo per creare il giusto contrasto. Lascialo riposare per un minuto dopo averlo preparato.

Consiglio per le palline: Per formare delle palline di gelato perfette, immergi il porzionatore in acqua calda (e non fredda, come a volte si legge) tra una pallina e l'altra. Il metallo caldo scivolerà sul gelato senza fatica.

Zero sprechi: Se ti avanza del caffè dalla moka della mattina, non buttarlo! Puoi conservarlo in frigo e usarlo per preparare un caffè shakerato o una granita.

COME CONSERVARE L'AFFOGATO AL CAFFÈ

L'affogato al caffè è un dessert istantaneo. Va preparato e servito immediatamente per poter

godere del contrasto di temperature e consistenze. Non è possibile conservarlo.