



Caramel Zeezout Affogato

Caramel Zeezout Affogato is een heerlijke twist op het bestaande dessert; affogato. De affogato is een Italiaans ijsdessert en zowel door de Caramel als door de zeezout wordt dit dessert een verrassende after dinner cocktail.

Affogato betekent 'verdrongen in het Italiaans en dat is wat het bolletje ijs doet' in zowel de Gecko Caramel als in de koffie. De smaak van Caramel komt extra intens tot zijn recht door een klein beetje zeezout toe te voegen. Deze eenvoudig te maken cocktail/ dessert past bij elke gelegenheid, Salut!

Ingrediënten

De Caramel Zeezout Affogato is een cocktail die opgebouwd wordt. De cocktail wordt in een lowball/ rocksglass geserveerd. Garneer de cocktail met pure chocola en zeezout vlokken. De Caramel Zeezout Afogato bevat de volgende ingrediënten:

- [45 ml Gecko Caramel](#)
- 30 ml espresso
- 2 bollen vanille roomijs

- 1 tl pure chocola - fijn gehakt
- 1/2 tl zeezout vlokken

Methode:

1. Schep 2 bollen vanille roomijs in het glas.
2. Schenk Gecko Caramel over het roomijs.
3. Schenk vervolgens warme espresso over het roomijs.
4. Garneer met chocola en zeezout vlokken.