

Biscoff® Affogato

5 steps
1 servings

Ta denna italienska kaffebaserade desserten till nästa nivå genom att lägga till en klick Biscoff Spread i blandningen av vaniljglass och varm espresso.

Ingredients

1 msk Biscoff kakkräm
Vaniljglass
1 msk Smält Biscoff kakkräm
1 Shot espresso (30ml)
1 Biscoff kaka

Preparation

1. Gör en shot espresso och ställ åt sidan.
2. Ta ett glas och tillsätt 1 msk Biscoff kakkräm.
3. Tillsätt glass i glaset med Biscoff kakkräm.
4. Häll din shot med espresso i glaset.
5. Avsluta med att ringla över cirka 1 msk smält Biscoff kakkräm samt toppa med lite krossade Biscoff kakor och en hel Biscoff kaka.