

06

Ricetta numero sei

Unsere Stammgäste aus Neapel, die Signori Ippolito, freuen sich immer sehr über diese Coviglia und meinen, dass es in Neapel keine bessere gebe!

Coviglia al caffè Neapolitanisches Halbgefrorenes mit Espresso

Zutaten für 6–8 Personen

5 Eigelb mit
220 g Zucker schaumig schlagen.

70 g starken Espresso dazugeben und gut vermischen.
(doppelte Kaffeeportion in einem
randvollen Espressotässchen)

5 dl Sahne steif schlagen.

Alles mischen und ganz schnell in eine mit Klarsichtfolie ausgeschlagene Keksform oder in Portionsförmchen abfüllen und tiefgefrieren. Wenn man zu langsam arbeitet, sinkt der Kaffee ab!

Bestreuen Sie die Coviglia beim Anrichten reichlich mit selbst geriebener dunkler Schokolade.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



ALEXANDRE GRIMOD DE LA REYNIÈRE:

«Die echten Feinschmecker beenden ihre Mahlzeit stets vor dem Nachtsch. Wenn sie nachher noch etwas essen, so geschieht das nur aus Höflichkeit. Sie sind aber meistens sehr höflich.»