

KAFFE-VANILJECREME MED KARAMELMÆLKESKUM

🕒 15 min.

👤 Medium



MATERIALER

Espressokop (80 ml)

Kasserolle

Skål

Aeroccino Mælkeskummer Eller

Dampdysen På Din *Nespresso*

Maskine

ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER



INGREDIENSER

1 Kapsel *Volluto* (Til Fremstilling Af 40 ml Espressokaffe)

100 ml Mælk

1 Teskefuld Karamelsirup

5 Teskefulde Vaniljecreme
(Færdiglavet Eller Hjemmelavet Efter

Nedenstående Metode)

Ingredienser til at tilberede 250 ml hjemmelavet vaniljecreme:

250 ml Letmælk

2 Æggeblommer

50 g Hvidt Sukker

En Halv Vaniljestang, Deles På Langs

INSPIRATION



LAD OS KOMME I GANG!

- Kog mælk sammen med en halv vaniljestang i en gryde
- Pisk æggeblommerne i en skål sammen med sukkeret
- Fortsæt med at røre æg og sukker, mens mælken med den delte vaniljestang hældes i
- Hæld dernæst blandingen tilbage i gryden, og lad den blive tykkere over svag varme (blandingens må ikke koge, da dette vil få fløden til at stivne)
- Tjek vaniljecremen med en skeså snart cremen begynder at klæbe til skeen, fjernes gryden fra komfuret
- Fortsæt omrøring, så blandingen forbliver ensartet og cremet
- Fjern vaniljestangen, skrab kernerne ud, og hæld dem tilbage i vaniljecremen
- Tilbered en *Volluto* (25 ml) i en Espressokop eller et lille slankt *Nespressoglas*, og tilsæt 5 teskefulde af den færdige eller hjemmelavede vaniljecreme
- Tilbered mælkeskum med dampdysen på din *Nespresso* maskine eller *Aeroccino* mælkeskummer.
- Hæld mælkeskummet over i en kande, og tilsæt forsigtigt karamelsiruppen
- Dæk kaffecremen med karamelmælkeskummet, og servér med det samme