

KÁVÉKRÉM KARAMELLÁS TEJHABBAL

🕒 15 perc 🍷 Közepes

ESZKÖZÖK

View Espresso Csésze (80 ml)

Lábos

Tál

Aeroccino Tejhabosító

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



HOZZÁVALÓK

1 Kapszula *Volluto* Grand Cru
Kávőrlemény (40 ml
Eszpresso Készítéséhez)

100 ml Tejhab

1 Teáskanál Karamellszirup

5 Teáskanál Custard (Házi
Készítésű, Vagy Előre

Elkészített Bolti Vanília Krém)

250 ml házi készítésű vanília krém
hozzávalói:

250 ml Zsírszegény Tej

Tojás Sárgája

50 g Cukor

Egy Fél, Hosszában Elvágott

Vaníliarúd

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

- Forralja fel egy edényben a tejet a felezett vaníliarúddal
- Egy másik edényben keverje össze a tojások sárgáját és a cukrot fehéredésig
- Folyamatosan keverje a cukros tojást, majd öntse hozzá lassan a vaníliás tejet
- Ezután tegye vissza az edénybe a szószt és addig melegítse alacsony hőmérsékleten, míg kissé sűrűsödni nem kezd (nem szabad felforralni, mert a krém összeugrik)
- Főzés közben tesztelje a krémet egy kanállal
- Ha a krém odaragad már a kanálra, azonnal húzza le a tűzről az edényt
- Ezután addig keverje a krémet, míg teljesen lággyá és krémesse nem válik
- Vegye ki a fél vanília rudat, de a belsejében lévő apró magocskákat kaparja ki, majd keverje vissza a krémhez
- Főzzön le egy Grand Cru *Volluto* kávé egy espresso-s csészébe, vagy egy kis üveg pohárba és kanalazzon hozzá 25 ml, vagyis nagyjából 5 teáskanál krémet
- Készítsen tejhabot az *Aeroccino* tejhabosítóval vagy a *Nespresso* kávéfőző tejhabosítójának segítségével
- Öntsön még a habra egy kevés karamellszirupot

A kávékrémre kanalazza rá a karamell ízesítésű tejhabot, majd azonnal szervírozza a mennyei édességet!