

COFFEE CREAM WITH CARAMEL

🕒 15 min. 🏠 Medium

UTSTYR

Espressokopp (80 ml)
Kasserolle
Bolle
Aeroccino Melkeskummer
Eller Din Nespresso-Maskin
Steamrør
Espressoglass

ANBEFALT NESPRESSO-KAFFE



INGREDIENSER

1 Kapsel Grand Cru **Volluto**

100 ml **Melk** For Å Lage
Melkeskum

1 Ts Karamellsirup

5 Ss Vaniljekrem (Ferdig Eller
Hjemmelaget Ved Bruk Av
Metoden Under)

**Ingredienser for å lage 250 ml hjemmelaget
krem:**

250 ml **Lettmelk**

2 **Eggeplommer**

50 G **Sukker**

En Halv Vaniljestang, Delt På
Langs

INSPIRASJON



SLIK GJØR DU DET

- Varm melken med en halv vaniljestang i en kjele
- Visp eggeplommene sammen med sukkeret i en bolle
- Fortsett å vispe egg og sukker mens du heller melken med vaniljestangen over
- Hell blandingen tilbake i kjelen, og la den tykne på lav varme (ikke la blandingen koke; dette vil få kremen til å klumpe)
- Fjern kjelen fra den varme platen når kremen kleber seg fast til en skje
- Fortsett å rør slik at blandingen forblir jevn og kremet
- Fjern vaniljestangen og skrap ut frøene, tilsett frøene i kremen
- Lag en **Volluto** (40 ml) i en espressokopp og tilsett 5 teskjeer av kremen
- Lag melkeskum med steamrøret på din **Nespresso**-maskin eller **Aeroccino** melkeskummer
- Dekk kremen med melkeskummet og tilsett karamellsirup
- Server umiddelbart!