

קפה טארט טאטין

בינוני ☺

5 ⌚

חומרים

אירוצ'ינו
ספל מתכונים גדול

תערובות קפה מומלצות



מצרכים

וולטסיו
2 יחידה 

חלב
120 מיליליטר 

סירופ תפוחים
30 מיליליטר 

השראה



בואו נתחיל!

שלב 01

יוצקים לכל כוס 30 מ"ל תרכיז תפוחים

שלב 04

מוזגים מעל כל כוס קפה (בכמות המיועדת למאג) שמכינים מקפסולת ורטו וולטסיו

שלב 02

מקציפים חלב באירוצ'ינו או בצינורית הקיטור וההקצפה של מכונת הנספרסו שברשותכם עד לקבלת שכבה סמיכה של קצף.

שלב 05

מעטרים כל כוס בכפית סירופ קרמל ומגישים מייד.

שלב 03

מוסיפים את החלב לכוסות, מעל הסירופ.