NESPRESSO | RECIPES

VANILLE-KAFFEE-DESSERT MIT APFEL UND MANDELMAKRONEN

15 Min. Mittel

MATERIALIEN

Einzelne Teller
Topf (18cm)
Espressotassen (4 X 80ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapseln Livanto Oder Ristretto Decaffeinato Grand Cru
Dessertäpfel (150g) Oder Kochäpfel
Amaretti (Mandel_Biscuits)
Gelatineblätter
Esslöffel Geröstete Mandelblättchen
Vanilleschoten, Längs Aufgeschnitten
100g Brauner Rohrzucker
150g Steif Geschlagener Rahm

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich ist
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 12 Scheiben schneiden
- Die Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark herauskratzen
- Den braunen Rohrzucker, das Vanillemark und zwei von den aufgeschnittenen Vanilleschoten in einen Kochtopf (18 cm) geben
- 6 Kapseln der Grands Crus Livanto oder Ristretto Decaffeinato als Espresso zubereiten (6 x 40 ml)
- 50 ml Wasser hinzugeben, zum Kochen bringen und den Zucker caramelisieren lassen; anschliessend die Espressos zugeben
- Apfelscheiben zugeben
- 10 Minuten lang bei geringer Hitze köcheln lassen
- Ausgedrückte Gelatine zur Mischung geben und unter leichtem Rühren auflösen
- Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen
- Sobald die Gelatine fest geworden ist, die Apfelscheiben und die Vanille herausnehmen und das DessertGelée in kleine Würfel schneiden
- Die Amarettini halbieren und auf die Teller verteilen
- Die kleinen Würfel, die Apfelscheiben und die Hälfte des steif geschlagenen Rahms dazugeben
- Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen
- Mit dem restlichen steif geschlagenen Rahm und den übrigen Vanilleschoten dekorieren
- Sie können einen Espresso über das Dessert giessen, dadurch wird es noch cremiger und weicher