

POSTRE DE
CAFÉ DE
VAINILLA CON
MANZANA Y
MACARRONES
DE ALMENDRA

🕒 15 min. 💡 Media



MATERIALES

platos individuales
Olla (18 cm / 7 in)
tazas Espresso (4x 80 ml / 3 oz)
Vaso Espresso
Cuchara Citiz Espresso

**CAFÉS NESPRESSO
RECOMENDADOS**



INGREDIENTES

cápsulas de Grand Cru Livanto o
Ristretto Decaffeinato
manzanas de mesa (150 g / 5 oz), o
manzanas de cocina
macarrones de almendra
hojas de gelatina
cucharadas de almendras fileteadas y
tostadas
vainas de vainilla, cortadas
longitudinalmente
100 g / 3_5 onzas de azúcar de caña
morena
150 g / 5 onzas de crema batida

INSPIRACIONES



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Deje remojar la gelatina en agua fría, hasta que se vuelva suave
Debe pelar la manzana y cortarla en 12 rebanadas
Corte las vainas de vainilla por la mitad a lo largo y raspe las semillas
Coloque el azúcar de caña morena, semillas de vainilla y dos de las vainas de vainilla en rodajas en un sartén (18 cm / 7 en)
Prepare las 6 cápsulas del Grand Cru Livanto o Ristretto Decaffeinato espressos (6x 40 ml / 1 5 oz
Vierta 50 ml / 1 5 oz de agua, lleve a punto de ebullición y deje caramelizar el azúcar; a continuación, añada los espressos
Agregue las rodajas de manzana
Cocine a fuego lento durante 10 minutos
Añada la gelatina drenada a la mezcla y deje que se disuelva, revolviendo suavemente
Deje enfriar, y coloque en el refrigerador
Una vez que la gelatina está lista, retire los trozos de manzana y vainas de vainilla y corte el postre en cubos pequeños
Corte los macarrones por la mitad y colóquelos en platos individuales
Añada los pequeños cubos, rodajas de manzana y la mitad de la crema batida
Debe espolvorear el postre con las almendras fileteadas y tostadas
Decore con la crema batida restante y las vainas de vainilla restantes
Se puede verter un espresso sobre el plato para obtener un postre más rico en café, y de mejor textura