NESPRESSO | RECIPES

POSTRE DE CAFÉ CON VAINILLA, MANZANAS Y MACARONS DE ALMENDRA

15 min. Media

MATERIALES

Cuatro Platos Individuales
Una Cacerola (18 Cm)
Cuatro Tazas Espresso (4 X 80 Ml)

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Seis Cápsulas De Grand Cru *Livanto* O *Ristretto Decaffeinato*

Dos Manzanas De Mesa (150 G) O Para Cocinar

Seis *Amaretti* (Galletas De Almendra)

Cinco Láminas De Gelatina

Dos Cucharadas De Almendras Tostadas Laminadas

Cuatro Vainas De Vainilla Cortadas Longitudinalmente

100 G De Azúcar De Caña

150 G De Nata Montada

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Sumerja la gelatina en agua fría hasta que se ablande
- Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en 12 rodajas
- Corte las vainas de vainilla longitudinalmente por la mitad y retire las semillas
- Vierta el azúcar de caña, las semillas de vainilla y dos de las vainas de vainilla cortadas en una cacerola de 18 cm
- Prepare seis Espressos (6 x 40 ml) con los Grands Crus *Livanto* o *Ristretto Decaffeinato*
- Vierta 50 ml de agua y llévela a ebullición
- Deje que el azúcar se convierta en caramelo y, a continuación, añada los Espressos
- Incorpore las rodajas de manzana
- Cueza a fuego lento durante 10 min
- Añada a la mezcla la gelatina escurrida y deje que se disuelva removiendo suavemente
- Deje que se enfríe y resérvela en el frigorífico
- En cuanto la gelatina haya cuajado, retire las rodajas de manzana y las vainas de vainilla y corte el postre de gelatina en dados pequeños
- Corte los *amaretti* por la mitad y colóquelos en platos individuales
- Añada los dados pequeños, las rodajas de manzana y la mitad de la nata montada
- Esparza las virutas de almendra tostada
- Decore con la nata montada y las vainas de vainilla restantes
- Si lo desea, puede echar un Espresso por encima del plato para conseguir que su postre sea más suave y sabroso