

VANÍLIÁS KÁVÉDESSZERT ALMÁVAL ÉS MANDULÁS MACARONNAL

🕒 15 perc 🍳 Közepes



ESZKÖZÖK

Nagyobb Edény
View Espresso Csésze
Kés
Kanál

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



HOZZÁVALÓK

6 Kapszula *Livanto* Vagy
Ristretto Decaffeinato Grand
Cru
2 Desszertalma (150 G), Vagy
Főzőalma
6 Amaretto (Mandulás Kekszt)
5 Zselatinlap
2 Evőkanál Pirított, Szeletelt
Mandula
4 Vaníliarúd, Hosszában
Elvágva
100 G Barna Nádcukor
150 G Tejszínhab

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

- Áztassa a zselatint hideg vízbe, amíg meg nem lágyul
- Hámozza meg az almákat, magozza ki és vágja 12 szeletre
- Vágja félbe hosszában a vaníliarudat, és kaparja ki a magokat
- Helyezze a barna nádcukrot, a kikapart vaníliavelőt és a kettévágott vaníliarudat egy nagyobb edénybe
- Főzzön le 6 kapszula *Livanto* vagy *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru kávéét espressós kávécsészékbe
- Öntsön az edénybe 50 ml vizet, tegye fel forni, és hagyja, hogy a cukor karamelizálódjon, majd adja hozzá a lefőzött kávé
- Tegye bele az almaszeleteket
- Főzze 10 percig alacsony hőmérsékleten
- Adja hozzá a keverékhez a leszűrt, meglágyított zselatint, és lágy kevergetés mellett hagyja benne feloldódni
- Hagyja kihűlni, és tegye hűtőbe
- Amikor a zselatin megszilárdult, vegye ki az almadarabokat és a vaníliarudat, és vágja a zselés desszertet apró kockákra
- Vágja ketté az amarettókat, és tegye külön tálkákba
- Helyezze rá a kis kockákat, az almaszeleteket és a felvert hab felét
- Szórja meg a tetejét pirított mandulaszeletekkel
- Dekorálja a maradék tejszínhabbal és a megmaradt vaníliarúddal
- Öntsön egy kis espresso-t a desszertre, hogy még gazdagabb, lágyabb kávédesszertet kapjon