NESPRESSO | RECIPES

# DESSERT DI CAFFÈ ALLA VANIGLIA CON MELE E AMARETTI ALLE MANDORLE

15 minuti  Medium

## MATERIALI

Piatti
Padella (18 Cm/7 In)
Tazze Espresso (4 X 80 Ml/3 Oz)

## CAFFÈ CONSIGLIATI

## INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru Ristretto Decaffeinato O Livanto

Mele Da Tavola (150 G/5 Oz) O Da Cucina

Amaretti (Biscotti Alla Mandorla)

Fogli Di Gelatina

Cucchiai Di Scaglie Di Mandorle Tostate

Baccelli Di Vaniglia, Tagliati Per La Lunghezza

100 G/3,5 Oz Di Zucchero Di Canna Bruno

150 G/5 Oz Di Panna Montata

## ISPIRAZIONE

## COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda, fino ad ammorbidirla
- Pelare le mele, levare il torsolo e tagliare in 12 fette
- Tagliare i baccelli di vaniglia per la lunghezza e togliere i semi
- In una padella (18 cm/7 in), versare lo zucchero di canna bruno, i semi di vaniglia e i baccelli di vaniglia affettati
- Preparare sei capsule di Grand Cru Livanto o Ristretto Decaffeinato come espresso (6 x 40 ml/1,5 oz)
- Versare 50 ml/1,5 oz di acqua, portare a ebollizione e caramellizzare lo zucchero, quindi aggiungere i caffè
- Aggiungere le fette di mela
- Cuocere a fuoco lento per 10 minuti
- Aggiungere al composto la gelatina scolata e lasciarla sciogliere, mescolando delicatamente
- Lasciare raffreddare e mettere in frigorifero
- Una volta solidificata la gelatina, rimuovere le fette di mela e i baccelli di vaniglia e tagliare il dessert di gelatina a cubetti
- Tagliare a metà gli amaretti e posizionarli nei piatti
- Aggiungere i cubetti, le fette di mela e metà della panna montata
- Cospargere di scaglie di mandorle tostate
- Decorare con la panna montata e i baccelli di vaniglia rimanenti
- È possibile versare un espresso sul piatto per un dessert al caffè più corposo e vellutato