NESPRESSO | RECIPES

VANILLEKOFFIEDESSERT MET APPELS EN AMANDELBITTERKOEKJES

15 min. Gemiddeld

BENODIGDHEDEN

Bordjes
Steelpan (18 Cm)
Espresso Kopjes (4x 80 Ml)

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES

INGREDIËNTEN

Capsules Livanto Of Ristretto Decaffeinato
Dessertappels (150 G) Of Moesappels
Amaretti (Amandelkoekjes)
Gelatineblaadjes
Eetlepels Geroosterd Amandelschaafsel
Vanillestokjes, Doormidden Gesneden
100 G Bruine Rietsuiker
150 G Slagroom

INSPIRATIE

HOE MAAKT U DIT RECEPT?

- Week de gelatine in koud water, totdat deze zacht wordt
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in 12 schijfjes
- Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit
- Leg de bruine rietsuiker, de vanillezaadjes en twee van de doorgesneden vanillestokjes in een steelpan (18 cm)
- Bereid de 6 capsules van *Livanto* of *Ristretto Decaffeinato* als Espresso (6x 40 ml)
- Giet 50 ml water in de steelpan, breng aan de kook en laat de suiker karamelliseren; voeg daaraan de Espresso toe
- Voeg de appelschijfjes toe
- Laat het mengsel bij lage temperatuur 10 minuten koken
- Voeg de uitgelekte gelatine toe aan het mengsel en laat het onder voorzichtig roeren oplossen
- Laat afkoelen en plaats in de koelkast
- Zodra de gelatine is opgestijfd, verwijdert u de appelschijfjes en de vanillestokjes en snijdt u het geleidessert in kleine blokjes
- Snijd de amaretti door de helft en leg ze op de bordjes
- Voeg de kleine blokjes, schijfjes appel en de helft van de slagroom toe
- Bestrooi met het geroosterde amandelschaafsel
- Versier met de rest van de slagroom en de rest van vanillestokjes
- U kunt een Espresso over het gericht gieten voor een zachter en rijker koffiedessert